Anna Margaretha Justina Lindheimerin

KOMMENTAR / TRANSKRIPTION

Bibliothek alter kulinarischer Werke

Herausgegeben von Manfred Lemmer

Anna Margaretha Justina Textor, geb. Lindheimer.
Lithographie von F. C. Vogel nach einem im Freien Deutschen Hochstift,
Frankfurter Goethe-Museum, befindlichen anonymen Gemälde.

Anna Margaretha Justina Lindheimerin

Das Kochbuch von Goethes Grossmutter

Herausgegeben
von Manfred Lemmer
Kommentar und Transkription
von Eva Beck

Edition Leipzig

Das handschriftliche Kochbuch
der Anna Margaretha Justina Lindheimerin
wird im Goethe-und-Schiller-Archiv, Weimar,
unter der Signatur 37/1,8 aufbewahrt.
Die Faksimilierung
erfolgt mit freundlicher Genehmigung
der Nationalen Forschungs- und Gedenkstätten
der klassischen deutschen Literatur
in Weimar.
Die Gestaltung besorgte Volker Küster.

Copyright © 1980 by Edition Leipzig
Lizenz-Nr.: 600/32/80
Printed in the German Democratic Republic
Bestell-Nr.: 592 775 8

Inhalt

Kommentar
7

Transkription
35

Erläuterungen und Glossar
zum Kochbuch
116

Erläuterungen zum
Hausbuch
122

Der Berühmtheit des Enkels verdankt sie es, daß ihr Kochbuch die Jahrhunderte überdauert hat.

Wer würde Anna Margaretha Justina Lindheimer aus Wetzlar kennen, hätte sie nicht am 27. Februar 1726 den Herrn Dr. jur. Johann Wolfgang Textor geheiratet und mit dieser Eheschließung die Familie Textor-Goethe begründet. – Das junge Mädchen wird zu dieser Verbindung allerdings das wenigste beigetragen haben. Am 31. Juli 1711 geboren, war sie vierzehn Jahre alt, als der fast 18 Jahre ältere Mann um ihre Hand anhielt. Da es sich um den Sohn des kurpfälzischen Hofgerichtsrates Christoph Heinrich Textor aus Frankfurt am Main handelte, war der Antrag für die Witwe des 1722 verstorbenen Prokurators am Reichskammergericht in Wetzlar, Cornelius Lindheimer, natürlich eine große Ehre. An dieser reichsunmittelbaren Institution war der nicht mehr ganz junge Advokat Textor bereits seit 1717 tätig. Sein Verkehr im Hause des ebenfalls aus Frankfurt stammenden Prokurators brachte es mit sich, daß er auf die heranwachsende Tochter Anna Margaretha aufmerksam wurde – oder gemacht wurde. Frau Lindheimer hatte immerhin vier Mädchen zu versorgen, und je eher diese aus dem Haus kamen, desto mehr Geld stand für die notwendige Ausbildung der zwei Söhne zur Verfügung. Die weiblichen Nachkommen durften bestenfalls auf einen wohlhabenden Ehemann hoffen, und ihre Erziehung war einzig dem Ziel gewidmet, Gattin und Mutter zu werden. In diesem Sinne hatten den Töchtern bürgerlicher Familien einige elementare Kenntnisse zu genügen. Etwas Lesen, Rechnen und Schreiben war zur Haushaltführung ausreichend. Die Praxis häuslicher Arbeiten, vor allem des Kochens, lernte ein junges Mädchen unter mütterlicher Anleitung.

Anna Margaretha brachte zudem eine theoretische Grundlage mit in die Ehe. Im Jahre 1724 hatte man ihr ein Kochbuch eingerichtet, handschriftlich zwar, aber es bot genügend Anleitung und Abwechslung für die zukünftige Hausfrau. Der braune Lederband mit Goldinitialen und Jahreszahl war vermutlich ein Konfirmationsgeschenk. Der Geber oder die Geberin sind leider nicht mehr feststellbar. Setzen wir voraus, daß es eine Dame war! Eine geübte Hand hat dem Buch das Motto gegeben: „Wer in der Eitelkeit Vergnügen sucht..." – ein so recht für ein junges Mädchen geeigneter Spruch. Zwei Blätter danach beginnen dann wohl zeitgleich die Eintragungen zugunsten der ehrsamen und trotzdem wohlschmeckenden Seite des Lebens.

Die Schreiberin, die für die kleine Anna Margaretha Justina Lindheimerin auf fast 107 Seiten fortlaufend Rezepte aufzeichnete, ist uns unbekannt. Es liegt nahe, an die Mutter zu denken; aber die 1680 in Marburg/Lahn geborene Elisabeth Katharina Juliane Seip, seit 1697 verehelichte Lindheimer[1], hatte verständlicherweise dafür keine Zeit.

Die Schrift ist die eines schreibgewohnten Erwachsenen, eine typische gotische Kurrentschrift des frühen 18. Jahrhunderts. Sie ist noch reich an barocken Verzierungen, die besonders an den Majuskeln hervortreten. Für Großbuchstaben hat die unbekannte Schreiberin eine zeitgemäße Vorliebe. Großzügig verteilt sie sie im Text, unberührt von orthographischen Regeln der Groß- und Kleinschreibung, die uns heute seit etwa 100 Jahren so streng festlegen. – Die recht willkürlich anmutende Rechtschreibung mit ihren Konsonantendoppelungen, dt- und th-Verbindungen, die Adjektive ohne Deklinationsendung, die zahlreichen Diminutivformen und andere grammatische und orthographische Besonderheiten sind keineswegs einem individuellen Schreibstil oder Bildungsstand entsprossen. Sehen wir uns die

1 Ernst Beutler, *Das Hausbuch des Großvaters Textor*. In: Ernst Beutler, *Essays um Goethe*. 2. erw. Auflage, Leipzig (1943); S. 7. Vgl. auch: Siegfried Rösch, *Goethes Verwandtschaft*, Neustadt an der Aisch 1956. S. 292.

Druckerzeugnisse des 17. und beginnenden 18. Jahrhunderts an, so begegnen uns die gleichen Unregelmäßigkeiten, die noch jede verbindliche Norm vermissen lassen. Es geht um die Vermittlung des Inhalts, hinter der die Exaktheit der Sprache zurückstehen muß. Für Kochrezepte trifft dies natürlich besonders zu. Auch wenn zu den zeitbedingten noch persönliche Fehler und Versehen hinzukommen, so dürfte dies das Verständnis nicht wesentlich beeinträchtigen. Es unterlaufen vorwiegend Flüchtigkeitsfehler: Verwechslungen von Buchstaben („Nodel" S. 30; „Nehr" S. 48; „mägellein" S. 69; „nutschlen" S. 93; „sütte" S. 60 u. a.) und Wörtern („mehl" für „blech" S. 32; „bestreihe" für „bestreiche" S. 40; „bruch" für „Brühe" S. 68 u. a.). Vergessene oder zusätzliche Buchstaben, Umlautstriche und u-Haken sind an der Tagesordnung. – Nicht zuletzt sind ungewöhnliche Ausdrücke und Rechtschreibung auf mundartliche Einflüsse zurückzuführen. Die Schreiberin des Kochbuches stammt mit Sicherheit aus dem hessischen Raum. Ihre Ausdrucksweise in den Rezepten ist volkstümlich, teilweise familiär.

Dieser Stil ist aber auch den zeitgenössischen gedruckten Kochbüchern eigen, speziell wenn sie für die bürgerliche Hausfrau gedacht waren. Auf dem Gebiet der Kochbuch-Literatur lag zu Beginn des 18. Jahrhunderts schon einiges vor. Während so bekannte Rezeptsammlungen, wie Marx Rumpolts „New Kochbuch" von 1581[2], das „Neue und Nutzbahre Koch-Buch" der Herzogin Eleonora Maria Rosalia zu Troppau und Jägerndorf vom Jahre 1697[3] und Conrad Haggers 1719 erschienenes „Neues Saltzburgisches Koch-Buch"[4], sich vorwiegend an gehobene Stände und an Berufskollegen wandten, standen der einfacheren Küche die Werke bürgerlicher Verfasserinnen zur Verfügung. Zu nennen wären das 1597 von der

2 Marx Rumpolt, *Ein new Kochbuch*, Frankfurt am Main 1581; Neudruck Leipzig 1976, ^{2}1977, ^{3}1980

3 Eleonora Maria Rosalia, *Freywillig aufgesprungener Granat-Apffel*, Leipzig 1709; Neudruck Leipzig 1978

4 Conrad Hagger, *Neues Saltzburgisches Koch-Buch*, Augsburg 1719; Neudruck Leipzig 1977

Arztwitwe Anna Wecker herausgegebene „Köstlich New Kochbuch“[5], das Leipziger Kochbuch von 1712[6] und das „Vollständige Nürnbergische Koch-Buch“[7]. Diese Sammlung, die von der Gattin des Verlegers Wolfgang Moritz Endter im Jahre 1691 veröffentlicht wurde, enthält vorwiegend Rezeptgut Süd- und Mitteldeutschlands. Das ist nun allerdings der gleiche Einzugsbereich wie für das Lindheimer-Kochbuch, unmittelbare Zusammenhänge gibt es jedoch nicht. Wir finden einige sprachliche Anklänge: bachen für backen, Gest und Girst für Schaum, Muscat-Zielen statt Muskatzinen. Es wäre aber zu eng gesehen, wenn man unmittelbare inhaltliche Bezüge herstellen wollte. Denn ebenso, wie die Nürnberger Herausgeberin die verschiedensten Quellen auswertete und fünfzehn Jahre später Susanna Egerin in Leipzig auch von ihr abschrieb, so waren allgemein beliebte Rezepte über den gesamten deutschen Sprachraum verbreitet. Mit mehr oder weniger Abwandlungen spiegeln die „bürgerlichen“ Kochbücher am deutlichsten den Zeitgeschmack wider. Was an fürstlichen Tafeln an erlesenen Pasteten, Braten und Torten aufgetragen wurde, das versuchte die Bürgers- und Patrizierfrau im Kleinen nachzuahmen. Daraus erklärt sich also die Neigung zu Form und Farbe in der Koch- und Backkunst, andererseits aber auch die Notwendigkeit, aus einfachen Zutaten wirkungsvolle Ergebnisse auf den Tisch zu bringen. Die zeitgenössischen Kochbücher überbieten sich an Rezepten für geformtes Backwerk, Fleischspeisen und Pasteten. – Auch unser Kochbuch steht in dieser Tradition: Da gibt es „Butter schlangen“ (S. 84), „ochsen augen“ (S. 86), „Laubfrösch“ (S. 92), „Katzen Drecklein“ (S. 96), „Wetzstein“ (S. 94) u. a. Die meisten Süßigkeiten werden mit dem Model geformt, sei es gegossen oder hineingedrückt. – Ein gefälliges Aussehen erreichte man durch Färben der Speisen mit natürlichen Pflanzensäften, z. B. mit blauem „violen Safft“ (S. 45) und

5 Anna Wecker, *Ein köstlich New Koch-Buch*, Amberg 1597; Neudruck München 1977

6 Susanna Egerin, *Leipziger Kochbuch*, Leipzig 1712

7 *Vollständiges Nürnbergisches Koch-Buch*, Nürnberg 1691; Neudruck Leipzig 1979

„rothen safft" (S. 10). Aber „man kans auch vergulden" (S. 23) oder mit „geschnittenen Blumen" (S. 37) verschönern.

Alles das hat unsere Schreiberin nicht unmittelbar von einer gedruckten Vorlage genommen. Ihre Rezepte mögen ihren Ursprung zwar teilweise in der zeitgenössischen Kochbuch-Literatur haben – die traditionellen Wendungen „Man nehme ...", „Nimb ...", „Erstlich nimb ...", „...Eß Wirdt gutt" (S. 60), „... so ists recht" (S. 65), „...trags auff" (S. 100) zeigen es – aber sie sind den Umweg über ihre private Rezeptsammlung gegangen. Von da hat sie sie für Anna Margaretha Justina abgeschrieben, zusammen mit den früher gehörten, ausprobierten und selbst formulierten Rezepten. Die letzteren sind kurz gefaßt, meist ohne Maßangaben und detaillierte Zubereitungsvorschrift. Es ist bemerkenswert, daß die ersten 107 Seiten in einem Zuge und nicht nach und nach beschrieben wurden. Ja, die Niederschrift erfolgte wohl sogar unter Zeitdruck, denn in der Eile entstanden die schon erwähnten Flüchtigkeitsfehler und Zeilenverwechslungen (S. 15, S. 41). – Die Methode läßt den Zweck erkennen: dem jungen Mädchen sollte diese Art Kochbuch als geschlossenes Ganzes übergeben werden; ein Kompendium an Erfahrung von einer älteren Verwandten als Leitfaden für eine zukünftige Hausfrau und Köchin. In diesem Sinne hat die Schreiberin auf 107 Seiten Wichtiges vereinigt.

Rein äußerlich fällt zunächst der Versuch einer Gliederung ins Auge, ein Ordnungsansatz, der leider nicht durchgehalten wurde.

Auf den ersten Seiten stehen bezeichnenderweise die Anleitungen zur Herstellung von Wachsfiguren als Tafelschmuck. Auch sie sind ein Versuch, mit erschwinglichen Mitteln (S. 1) die vornehme Tradition der Schaugerichte weiterzuführen.[8] Hinzu kommt, daß sich die Kunst des Wachs-Bossierens im 18. Jahrhundert in allen Kreisen großer Beliebtheit erfreute. So konnte z. B. das Publikum in Frankfurt am Main am 15. September 1753 „von früh Morgens 9. bis Abends 10. Uhr eine offene Taffel mit

8 Hans Wiswe, *Kulturgeschichte der Kochkunst*, München o. J. (1970), S. 96

20. Speißen besetzt ..." bewundern, „welche so natürlich und künstlich vorgestellet seynd daß sie einem jeden, wer sie nur ansiehet, einen Gout zum Speisen erwecken, ... Nebst dieser ist noch eine andere Taffel zu sehen, welche mit 12. Schaalen, Confecturen und Früchten recht reich rangirt ist ..."[9]. – Anna Margaretha war also mit ihrem Kochbuch auf der Höhe der Zeit, wenn es galt, durch natürlich wirkende Attrappen zur Belustigung der Gäste beizutragen.

Aber sie konnte natürlich auch ein Menü bieten. Die folgenden Blätter bringen ausschließlich genießbare Rezepte, und zwar bis Seite 59 zunächst Backwerk, Süßigkeiten, Getränke und Eingemachtes. Es schließen sich bis Seite 70 Fleisch- und Fischgerichte an, die nicht nur „mit dem pinßel gebraden" (S. 5) und gebräunt wurden. – Soweit ist auch eine annähernde Ordnung in der Rezeptfolge zu erkennen. Die weiteren Kochanleitungen stehen nur noch in loser Reihung nebeneinander: süße und scharf gewürzte Speisen, Fisch, Fleisch und Krebse, Gebackenes und Gesottenes.

Überschauen wir den Gesamtinhalt dieser ersten 107 Seiten, so fällt uns die vorherrschend süße Geschmacksrichtung auf. Das Kochbuch enthält dafür genau 96 Rezepte, gegenüber 13 reinen Fleischgerichten zuzüglich 2 Soßen, 11 Fisch- und Krebszubereitungen, 10 nichtsüßen Mehlspeisen und Klößen und nur einem Gemüsegericht (S. 92).

Die Vorliebe für Back- und Zuckerwerk ist durchaus zeittypisch. In den gedruckten zeitgenössischen Kochbüchern rangieren sie stets neben Fleisch und Fisch an erster Stelle.[10] Außerdem spricht der hohe Anteil an „süßen" Rezepten für die bewußte Absicht der Schreiberin, der jungen Hausfrau in erster Linie die Dinge zu vermitteln, die sie bei allen Familienmitgliedern beliebt machen sollten. Und das sind nun einmal, damals wie heute, die

9 Maria Belli, geb. Gontard, *Leben in Frankfurt am Main.* Auszüge der Frag- und Anzeigungs-Nachrichten (des Intelligenz-Blattes) von ihrer Entstehung an im Jahre 1722 bis 1821. Frankfurt am Main 1850. Vierter Band. Vom Jahre 1752 bis 1761. S. 30

10 Vgl. die unter 2–4 genannten Kochbücher

Kuchen, Torten und Plätzchen, das Zuckerbrot, Marzipan und die Lebkuchen. Dieses letztgenannte Gebäck hat seine eigene Geschichte. Von alters her sind viele Lebkuchen-Rezepte überliefert,[11] deren Charakteristika, Honig und Gewürze (Pfeffer), zum geläufigeren Namen der ursprünglichen „Lebzelten" beitrugen. Auf Grund dieser Zutaten waren die Pfefferkuchen als „rechte Magen-Stärckung" geschätzt und „auch angenehm beym Trunck".[12] – Anna Margaretha standen vier Rezepte zur Verfügung (S. 19, 37, 38, 39), „gutte" und „schlechte", dazu „Pfeffernußlein" (S. 34) ohne Pfeffer. „Unter allen Honigkuchen seynd die Nürnberger die berühmtesten." So ist in Marpergers „Küch-und Keller-Dictionnarium"[13] zu lesen. Wie sie zubereitet werden, erfuhr die junge Hausfrau auf Seite 37, doch sie „haben noch niemahls, wie sehr man sich auch darum bemühet, anderwerts können nachgemachet werden ..."[14] In der Reihe der süßen Speisen gibt es viele Verarbeitungsvorschläge für Früchte. Sie eignen sich besonders zur Herstellung wohlschmeckender Näschereien. Die Quitten, die heute ein wenig aus der Mode gekommen sind, bieten sich hierzu durch ihr starkes Aroma geradezu an, zumal „mit den rohen Quitten ... wegen ihrer Herbe gantz nichts anzufangen..."[15] ist. Laut Kochbuch kann man daraus köstliche Lattwergen und Konfekte bereiten (S. 10, 11, 12, 14, 15, 18, 19).

Ein Blick auf die Rezepte für Fleischspeisen (S. 60–66, 74, 81–83, 85, 91, 102, 103) zeigt uns, daß die angebotenen Gerichte keineswegs kostspielig sind. Die Verwendung billiger Fleischsorten (Geflügel, Hammel) und Innereien (Nieren und Lunge) sowie die zusätzliche Möglichkeit der Resteverwertung („Kleine pastetlein" S. 102) trugen zur sparsamen Wirtschaftsführung bei. – Billig und relativ unkompliziert waren auch die täglichen

11 H. Wiswe, a. a. O., S. 142f.

12 *Paul Jacob Marperger's ... Vollständiges Küch- und Keller-Dictionarium*, Hamburg 1716. S. 903

13 ebd. S. 902/903

14 ebd. S. 903

15 ebd. S. 938

Beigaben zu Fisch, Fleisch oder Soße. – Wir wundern uns vielleicht, daß die Kartoffel keinen Platz in Anna Margarethas Kochbuch einnimmt. Seit dem Ende des 17. Jahrhunderts wurde sie zwar in deutschen Gärten als Nahrungsmittel angepflanzt;[16] zeitgenössische Rezepte belegen indes, daß sie meist zu Salaten verarbeitet wurde. Ihr Fehlen im Kochbuch kann aber auch auf einer geographisch bedingten Vorliebe für Klöße beruhen. Neun Varianten solcher „Knöpfflein" bieten sich an (S. 71, 79, 80, 81, 85, 86, 88, 91, 101). Auch die Spätzle (S. 73 ohne Überschrift) sind einzubeziehen, die mit oder ohne Fleisch gegessen werden konnten.

Wenn das Kochbuch nur ein echtes Gemüserezept verzeichnet, so kann das nur bedeuten, daß die Schreiberin die Zubereitung der Gemüsesorten als bekannt voraussetzte. Sie beschränkt sich auf Mangold (S. 92) und Gartensalat „Lattig" als Beigabe (S. 83). Das „gutt gemüß von weiß Brodt" (S. 92) hat hierbei nichts zu suchen. Es muß etymologisch mit „Mus" in Verbindung gebracht werden. Daher begegnen in den älteren und zeitgenössischen Kochbüchern so viele „Gemüß", die eigentlich Speisen in Breiform sind.[17]

Der ehemalige Fischreichtum der deutschen Gewässer machte es der Hausfrau nicht schwer, abwechslungsreiche Fischgerichte auf den Speisezettel zu setzen. Unser Kochbuch hat von allen eine Kostprobe: Hecht (S. 66), Karpfen (S. 68), Salm und Lachs (S. 70), Aal (S. 70), Forellen (S. 99), Weißfische (S. 100) und Gründling (S. 100). Von Krebsen wird eine Suppe – die einzige übrigens – gemacht (S. 77) und das eigenartig anmutende „Krebs eiter" (S. 78).

Die Palette an unterschiedlichen Rezepten ist wirklich reichhaltig auf diesen 107 Seiten. Das Geschenk der uns unbekannten Dame war für die Dreizehnjährige ein echter Schatz, denn knapp zwei Jahre später begannen für sie die Hausfrauenpflichten an der Seite des viel älteren Textor.

---

16 H. Wiswe, a. a. O., S. 125

17 ebd. S. 138

Zunächst blieben die Neuvermählten noch in Wetzlar, und Anna Margaretha Justina konnte auf den Beistand der Mutter zählen. Aber als der Ehemann am 16. Dezember 1727 in den Rat seiner Heimatstadt gewählt wurde, siedelte man nach Frankfurt am Main über. Hier, in dem großen Textorschen Anwesen in der Friedberger Gasse, mußte die junge Frau einem Haushalt vorstehen, der im Blickpunkt der Öffentlichkeit lag und in dem die angesehensten Familien der Stadt verkehrten. Es mag ihr nicht leicht geworden sein, unter den Augen der noch bis 1741 lebenden Schwiegermutter ihre Stellung zu behaupten. Das Dienstpersonal war an die ältere Hausfrau gewöhnt, so daß die Schwiegertochter in der Küche zunächst wohl nicht gern gesehen war. – Dies war ein besonderes Reich.

Zahlreiche, vorwiegend niederländische Genrebilder des 16. bis 18. Jahrhunderts vermitteln uns eine recht anschauliche Vorstellung von dem malerischen Durcheinander alter Küchen. Allerdings ging es in den bürgerlich-städtischen Häusern des 18. Jahrhunderts wesentlich geordneter zu. Der alles beherrschende Herd sollte möglichst „3 Fuß hoch, ganz frei oder nur an einer Seite von der Wand begrenzt" sein.[18] Man kochte auf offener Feuerstelle, und der Rauch schwärzte sicher nicht nur den Rauchfang. Eine solche Herdkonstruktion erforderte ganz spezielle Gerätschaften, die heute nur noch in musealen Schauküchen zu bewundern sind. – Von oben herab hingen an einem Haken die Wasser- und Suppenkessel. Um die Kraft des Feuers unmittelbar nutzen zu können, brauchte man einen Dreifuß, ein Gestell, auf dem die Kochgefäße direkt über der Glut standen. Der Kochtopf unseres Kochbuches ist der „haffen" (S. 11 u. a.). Er war feuerfest, aus gebranntem Steingut, und mußte natürlich zur einwandfreien Nahrungszubereitung glasiert sein. In den Rezepten wird darum wiederholt ein „vergläster" (S. 22 u. a.) bzw. „geleschter" (S. 72) Hafen gefordert. Wenn ein solcher Topf selbst „3 beinigt" (S. 90) war, konnte man auf den

18 Eufemia von Kudriaffsky, *Die historische Küche*, Wien, Pest, Leipzig 1880; Neudruck Leipzig 1975, S. 240

erwähnten Untersatz verzichten. – Das Tongeschirr war in der Küche des 18. Jahrhunderts vorherrschend. In reicher Auswahl stand es in den Regalen und Schränken: die flachen, breiten „Kacheln" (S. 64 u. a.) zum Braten, Schmoren und Backen, die „erdenen Schüsselein" (S. 43) und die Hafen verschiedener Größe. Erinnern wir uns nur des vielbelachten Kinderstreiches des kleinen Johann Wolfgang Goethe, der aus Freude über die zerbrechenden Spieltöpfchen und -tellerchen alle erreichbare Töpferware aus der Küche holte und vor dem Haus auf dem Großen Hirschgraben zerschlug.[19] Aber man konnte es auf dem alljährlichen Töpfermarkt wieder ersetzen und offenbar zu niedrigen Preisen. Denn bei einem teueren Gefäß hätte man nicht angeordnet: „schlag Löcher darein" (S. 84).

Natürlich gab es auch Metallsachen aus Messing, Zinn, Kupfer und Eisen. Wer kennt nicht die formschönen Teller und Kannen, die Kuchenformen, Tiegel und Kessel, die heute so hoch im Werte stehen. – Es wird im Kochbuch extra vermerkt, wenn ein metallenes Gefäß vonnöten ist: „legs in ein Zin" (S. 74), oder es soll „in dem Eisen gebacken" werden (S. 125). Uns fällt auf, daß in den Rezepten häufig ein „neu" oder besonders sauberes Gefäß erwünscht ist – aus gutem Grund: ein angelaufenes, oxydiertes Metall ist dem Geschmack (und der Gesundheit) ebenso abträglich wie abgeplatzte Tonglasur. Vor allem aber war zu bedenken, daß älteren Töpfen oftmals der Geruch bestimmter Speisen anhaftete.

Pfannen waren ein häufig verwendetes Utensil. Die Bratpfanne oder „Kuche Pfan" (Küchenpfanne – S. 81) mußte zur gefahrlosen Handhabung einen langen Stiel haben, ebenso die „Pfeffer Pfan" (S. 13). Das war ein Gefäß speziell für die Zubereitung der mit Pfeffer gewürzten Brühe.[20] Sie hatte einen durchlöcherten Einsatz, um Gewürze und Fleischstücke von der Flüssigkeit zu trennen. Durch diese Art Durchschlag konnte man auch

19 JOHANN WOLFGANG GOETHE, *Aus meinem Leben. Dichtung und Wahrheit.* Erster Teil, Erstes Buch

20 EVA HEPP, *Die Fachsprache der mittelalterlichen Küche.* In: H. WISWE, a. a. O., S. 194

bei Bedarf etwas „treiben" (S. 18), wenn das Sieb zum „Seihen" zu fein war. Die vielbenutzte „Tarten Pfan" (S. 59 u. a.) hingegen wurde nicht auf den Dreifuß, sondern unmittelbar auf die Glut gesetzt. Sie war so konstruiert, daß „die gluth oben drauff" (S. 55) in einem hohen Deckelaufsatz die nötige Oberhitze lieferte. Manche Arten Gebäck mußten allerdings „in dem Blech" (S. 31) gebacken werden – und das erforderte dann außer dem Herd noch einen Backofen im Hause.

Undenkbar war im 18. Jahrhundert die Arbeit der Köchin und die Zubereitung der Speisen ohne den Mörser, den „mörschel" (S. 21 u. a.) Mitteldeutschlands. Was wurde nicht alles damit zerkleinert, um es grob oder fein „gestoßen" verarbeiten zu können. Das eintönige Geräusch mag dann die rhythmische Begleitmusik der so beliebten „Küchenlieder" geworden sein, zumal eine derart zeitraubende Tätigkeit freien Gedankenlauf zuließ. Allein an den im Kochbuch beschriebenen aufwendigen Arbeitsgängen können wir den Segen moderner Einkaufs- und Küchenpraxis ermessen: Das große Stück vom handelsüblichen Zuckerhut mußte natürlich erst zerschlagen, gerieben oder gestoßen, gesiebt und zusätzlich „geleutert" (S. 20) werden. Und die Zuckerschnitten gelangen nur, wenn sie „eine gantze stundt geklopfft" wurden (S. 31). Doch da Kuchen und Süßigkeiten allgemein beliebt waren, nahm man diese Umstände gern auf sich. Man sparte dafür auch nicht mit den besten Zutaten: feinstem „Canari Zucker" (S. 43 u. a.) von den Kanarischen Inseln oder gar nach Moschus duftendem „bißem Zucker" (S. 36). Es mußte „frische" Butter sein und „schön" Mehl, also Weizenmehl. Mandeln nahm man reichlich, und die meist große Zahl an Eiern richtete sich nach der gewünschten Menge des Gebäcks.

Großzügig und abwechslungsreich war auch die Verwendung von Gewürzen sowohl für süße als für herzhafte Speisen. Da benötigte man Ingwer, „Näglein" und Anis, Muskatnuß und -blüte, Tragant, Koriander, Kubeben und Kardamom, Safran, Zimt und Pfeffer. Die moderne Hausfrau kann sich also ruhigen Gewissens darauf berufen, daß ihre wieder so be-

liebten Gewürze schon in der Familie Goethes zum täglichen Gebrauch gehörten. Vom Dichter selbst wissen wir, daß die Großmutter dafür einen eigenen Vorratsschrank besaß. Wenn nämlich zum traditionellen Frankfurter Feste des Pfeiffergerichtes dem Großvater Schultheiß von drei Blasmusikanten nach alter Überlieferung symbolische Gaben überreicht wurden, dann befand sich darunter ein „schön gedrechselter Pokal mit Pfeffer angefüllt". Diesen entleerte die Großmutter „in ihre Gewürzladen".[21]

Doch nicht nur die teueren, überseeischen Gewürze mußte die Hausfrau immer zur Hand haben. Was an einheimischen Gewächsen zum täglichen Bedarf erforderlich war, konnte Frau Textor aus dem eigenen Garten holen, „der sich ansehnlich lang und breit hinter den Gebäuden hin erstreckte und sehr gut unterhalten war".[22] Ein Teil des Raumes war, nach Goethes Beschreibung, den Küchenpflanzen vorbehalten. Hier wuchsen Majoran, Fenchel und „Peterlein", Zwiebeln und „Roßemarin" (S. 67). Aber auch die Gurken für die „Cucumer brüh" (S. 65), der Mangold für die „Laubfrösch" (S. 92), der „Lattig"-Salat (S. 83) und die Rosenknospen für den Rosenzucker (S. 42 u. 44) entstammten der eigenen Zucht. Die vielseitige Verwendbarkeit des selbstgezogenen Obstes haben wir schon erwähnt. Ein Teil davon wurde regelmäßig für den Winter konserviert: Nüsse (S. 47), Kirschen (S. 48, 49 u. 50), Himbeeren (S. 46) und Quitten (S. 46). Im Rahmen einer guten Vorratswirtschaft versuchte sich die Hausfrau von den jahreszeitlich bedingten Verteuerungen für ausländische Produkte möglichst unabhängig zu machen. Mandeln, Rosinen, Zibeben konnten längere Zeit gelagert werden, auch Zitronen nach besonderem Verfahren (S. 54). Daß Zucker, Mehl und Salz ebenfalls in größeren Mengen möglichst preisgünstig angeschafft wurden, ist selbstverständlich.

So blieben für den täglichen Einkauf auf dem Markt oder beim Krämer eigentlich nur die leichter verderblichen Waren, wie Fleisch, Fisch und Brot.

---

21 J. W. Goethe, a. a. O., Erstes Buch

22 ebd., Erstes Buch

Diese unterlagen im 18. Jahrhundert bereits einer festen Preisordnung, die vom Frankfurter „Recheney"-Amt wöchentlich in den „Frag- und Anzeigungs-Nachrichten" bekanntgegeben wurde. In Goethes Geburtsjahr 1749 erhielt man

„Rindfleisch das Pfund zu 6 Kreutzer
Schweinefleisch das Pfund zu 5 und ein halben Kr.
Kalbfleisch das Pfund zu 7 Kreutzer
Hammelfleisch das Pfund zu 6 Kreutzer."[23]

Den Bäckern waren Preis und Gewicht genau vorgeschrieben:

„Der Laib Rocken Brod zu 4 Kr. ..... 3. Pf. 4. Loth.
Ein paar Weck zu 2. Kreutzer ..... 16. Loth.
Ein paar Milch Brod zu 2. Kr. ..... 12. Loth.
Ein gemischt Brod zu 2. Kr. ..... 20. Loth."[24]

Auf der Grundlage dieser amtlichen Regelungen war für die Frankfurter Hausfrau die geforderte Verarbeitung eines „Kreutzerleibleins" (S. 75) ein fester Begriff. Ebenso basieren alle anderen Mengenangaben in unseren Rezepten auf den in Frankfurt und Hessen gültigen Handelsgewichten. In der „Erneuerten Ordnung" für Mediziner, Apotheker und „Materialisten" von 1680 hieß es dazu: „11. Wann aber ausserhalb deren Recepten etwas zur Medicin, Küchen oder Handthierung gehörig ... dem Pfundt und Vierteil nach eingekaufft wird: soll das Civil- oder Silbergewicht gegeben werden, nemlich 32. Loth für ein Pfundt und 8. Loth für ein Vierteil. 12. Also auch was nach der Maß oder Quart (welche man allhie Echtmaaß zu nennen pflegt) vorgeschrieben und begehrt wird: soll mit unser jungen Maaß gemessen werden."[25]

---

23 M. Belli-Gontard, a. a. O., Bd. 3, S. 99

24 ebd. S. 101–102

25 *Reformation Oder Erneuerte Ordnung der Heyl. Reichs Stadt Franckfurt am Mayn | die Pflege der Gesundheit betreffend; Welche den Medicis, Apotheckern | Materialisten und andern Angehörigen daselbsten | Auch sonsten jedermänniglich zur Nachrichtung gegeben worden |* ... Franckfurt und Jehna MDCLXXX,

Anna Margaretha konnte in den meisten Rezepten die Zutaten nach Vorschrift abmessen. Trotzdem mußte sie in vielen Fällen einfach wissen, „wie Eß der brauch ist" (S. 77), um die nur aus Erfahrung resultierenden Anweisungen einhalten zu können. Der Karpfen durfte z. B. nur „so lang, alß ein hart Par Eyer" (S. 68) sieden und für den „bütterbachs Teig" (S. 76) brauchte sie „unter dem fuhr schlag schwerer" Mehl als Butter. Wieviel aber eigentlich zu nehmen war, erfuhr sie genausowenig wie bei „wohl" oder „ein wenig" bemessenen Zutaten. Die „Lungen-Morgel" (S. 66) konnte sie nur machen, wenn sie die Zubereitung von „schnee ballen" kannte. Und da diese nicht im Kochbuch selbst zu finden waren, mußte sie sich das Rezept anderweitig beschaffen. Im „Nürnbergischen Kochbuch" von 1691 hätte sie es auf Seite 675 gefunden.

Alles in allem jedoch bot die Auswahl für eine Köchin des 18. Jahrhunderts keine besonderen Schwierigkeiten. Es gibt nichts, wozu sie die Ingredienzien nicht hätte beschaffen können. Im Gegensatz zu den zeitgenössischen gedruckten Kochbüchern, die bei aller angestrebten Einfachheit immer eine Menge nie zu verwirklichender Ideal-Rezepte bringen, geht diese handschriftliche Rezeptsammlung von „normalen" Voraussetzungen aus. Die Auswahl ist inhaltlich vielseitig, aber zahlenmäßig begrenzt. Die Absicht der Schreiberin ist eindeutig; ihre aufgeschriebenen Rezepte sind wirklich zum täglichen Gebrauch bestimmt. Man kann mit Recht sagen, daß wir im Lindheimer-Kochbuch den realen Zustand einer gutbürgerlichen Küche des 18. Jahrhunderts vor uns haben.

Dieser Schatz an hausfraulichem Wissen, das fast 107 Seiten umfassende Kochbuch aus dem Jahre 1724, begleitete also die junge Frau Textor in ihr neues Frankfurter Heim. Hier bekam sie im Mai 1728 ihren ersten Sohn, der aber schon nach einer Woche wieder starb. Auch das zweite Kind, geboren im August 1729, wurde nicht älter als vierzehn Tage. Erst die Tochter Katharina Elisabeth blieb am Leben. Mit ihrer Geburt am 19. Februar 1731 hatte der Ratsherr und Schöff Johann Wolfgang Textor endlich eine eigene, vollständige Familie. Und so, wie er im Römer zum Wohle der Stadt

Frankfurt tätig war, so wachte er im Kleinen über seinen Hausstand. Er übernahm die ihm zustehende patriarchalische Rolle des Hausvaters, zu dem Gesinde und natürlich auch die Hausfrau aufzusehen hatten. Anna Margaretha war in dieser Tradition erzogen, sie respektierte ihren Mann in jeder Beziehung als Familienvorstand. Als äußeres Zeichen dafür überließ sie ihm sogar ihr erst halbvoll geschriebenes Kochbuch zur ferneren Fortführung, nicht ohne vorher den Charakter der zukünftigen Verwendung durch eigene Eintragungen auf S. 107–109 angeregt zu haben. Johann Wolfgang Textor widmete sich zunächst einmal einer gründlichen Durchsicht des Vorhandenen. Ihn, als studierten Mann, störten natürlich die augenfälligen und sinnentstellenden Rechtschreibefehler seiner Vorgängerin aus Wetzlar. Er machte sich die Mühe des Korrigierens: „biß-Modell" zu „biscuiten Modell" (S. 27), „Vielle" zu „Fülle" (S. 85), „biel" zu „stiel" (S. 52), „vermehre" zu „formire" (S. 85), und was er sonst noch zu berichtigen fand. Doch auch der Ratsherr übersah einiges! – Von nun an war *er* verantwortlich für die Eintragungen, und folgerichtig benutzte er das Buch, um alles das zu notieren, was er für seinen Hausstand wichtig erachtete. Naturgemäß erfolgten die Aufzeichnungen nicht in einem Zuge, wie im ersten Teil bis Seite 107. Der zweite Teil wurde vielmehr über Jahre hin zusammengetragen. Er unterscheidet sich dadurch schon in der Form vom Kochbuch, zumal im Laufe der Zeit auch hin und wieder andere Familienmitglieder etwas beitragen durften. Außer der Tochter Johanna Maria Melber (S. 132–133) haben noch drei Personen hineingeschrieben (S. 112; S. 134–137; S. 143–147). Federführend war aber Johann Wolfgang Textor; seine Handschrift ist dominierend. Er führte das Buch ganz im traditionellen Sinne eines „Hausbuches", in das die Gesamtheit des Hauswesens einbezogen wurde. Es ist dies der Bereich der häuslichen Ökonomie, für den sich seit Jahrhunderten eine regelrechte „Hausväter-Literatur" entwickelt hatte.[26] Sie resultierte aus der gesellschaftlich notwendigen Arbeits-

26 H. Wiswe, a. a. O., S. 31ff

teilung zwischen privater Sphäre und gemeinnütziger Wirksamkeit. Im Falle Textor erforderten die öffentlichen Amtsgeschäfte eine ausführliche schriftliche Aktenführung. Dem gegenüber standen die häuslichen Aufgaben mit ihrem Niederschlag im Hausbuch und in den säuberlich geführten Gartenkalendern.[27]

Der Zweck des Hausbuches erklärt die Vielseitigkeit des Inhaltes. Es soll nicht nur Anleitung, sondern gleichzeitig Merkbuch sein. Hier ist die geeignete Stelle, um z. B. wichtige Neuanschaffungen für den Haushalt zu notieren (S. 179). Die Spezifikation auf Seite 176 ist zudem mit einem markanten Ereignis in der beruflichen Karriere Johann Wolfgang Textors verknüpft. Als er nämlich am 10. August 1747 zum Stadt- und Gerichtsschultheiß gewählt wurde, machte ihm das Frankfurter Patriziat ein geradezu fürstliches Silbergeschenk. – Daß diese Art Präsente offenbar an der Tagesordnung waren, zeigt die Liste der Sendung Fayencen an den Schöffen Dr. jur. Johann Daniel Olenschlager (S. 178). Der Schultheiß Textor hat dafür eine so hohe Summe notiert, daß es sich eigentlich nur um eine kollektive Gabe aus Anlaß von Olenschlagers Erhebung in den Reichsadelsstand im September 1747 handeln könnte. Sollte vielleicht gar der Wert beider Geschenke verglichen werden?! Wir wissen es nicht. – Auf jeden Fall waren derartige Eintragungen für den Familienvater ebenso von Nutzen wie die unmittelbar auf häusliche Bedürfnisse bezogenen.

Da gibt es neben den reinen Küchenrezepten eine Anzahl allgemein nützlicher praktischer Winke für den Haushalt, sei es, um „Gläser zu leimen" (S. 141), „Die Farben in denen Blumen zu verändern" (S. 172) oder „Schoene rothe Dinte zu machen" (S. 164). Für den Freizeitgärtner, der auch Weinstöcke zog, waren Rezepte und Hinweise zur Weinbereitung (S. 113, 115, 123, 167) von speziellem Interesse. Ihm lag daher das Abdichten der Wein- und Bierfässer (S. 140) sicher mehr am Herzen als seiner Gattin. Sie

27 Otto Heuer, *Die Aufzeichnungen des Stadtschultheißen J. W. Textor.* In: Berichte des Freien Deutschen Hochstifts, NF 7, Frankfurt/M. 1891, S. 199ff.

sollte sich mit der Konservierung anderer Gartenprodukte befassen (S. 126, 129, 158, 162).

Die Rollenverteilung in einem Hauswesen des 18. Jahrhunderts sah für die Hausfrau weitaus gewichtigere Aufgaben vor als heute. In ihrer Hand lag das „leibliche Wohl" der Familienmitglieder im weitesten und wahrsten Sinne des Wortes. Sie mußte dafür sorgen, „daß die Kuchen der Apotheck correspondire, und der Koch den Herren Medicum gleichsam secundire".[28] Das heißt also, daß die geeignete Speisezubereitung die Gesundheit der Familie fördern und erhalten sollte, daß aber auch im Falle auftretender Beschwerden gleich Abhilfe geschaffen werden konnte. Diät- und Krankenkost enthielt jedes zeitgenössische Kochbuch. So ist auch in der Rezeptsammlung des 1. Teils Einschlägiges zu finden: „Eine gutte magen Lattwergen" (S. 18), „Stärckente Magen Trisenet" (S. 53) und „Zimmet Wasser Vor die ohnmacht" (S. 53). Die Eintragungen im 2. Teil sind wesentlich stärker auf diesen Aspekt ausgerichtet: Von insgesamt 75 Rezepten sind 42 der praktischen Gesundheitspflege im Haushalt gewidmet. Das reicht von fürsorglichen Hinweisen zur Vermeidung von Pilzvergiftung (S. 171) über die „Treffliche Stärckung in allen Kranckheiten" (S. 121) und den „ohnvergleichlichen Biscuit Kuchen" (S. 134) bis hin zu den bewährten Hausmitteln oder ärztlich verordneten Arzneien gegen die kleinen Gebresten des Alltags.

Die Beziehung zwischen Nahrungsaufnahme und Wohlbefinden ist im Hausbuch geradezu beispielhaft dokumentiert. Reichlich oft hatte man mit einem verdorbenen Magen oder „drücken und stechen unter der kurtzen rippen am Magenschlund" (S. 117) zu kämpfen (S. 118, 142, 148, 149, 182). Auf alle Fälle konnte ein vorbeugendes, verdauungsförderndes Mittel nichts schaden (S. 138, 140, 157, 161). Wenn es aber einmal mit der Verdauung ganz schlecht bestellt war, dann half nur ein Laxativ (S. 132, 148) oder ein Klistier (S. 166). – Mit den Kauwerkzeugen stand es offenbar bei den

28 Conrad Hagger, a. a. O., Vorrede

Textors auch nicht zum besten (S. 147, 156), und für eventuelle Beschwerden an Zähnen und Zahnfleisch hatte man lieber die geeigneten Gegenmittel parat (S. 107, 108, 109).

In einer Familie gab es vielerlei zu kurieren; es war also ratsam, prophylaktisch Vorsorge zu treffen für alle Eventualitäten: für entzündete Augen (S. 152, 160) ebenso wie für Husten (S. 150), Verbrennungen (S. 139, 144), Gliederschmerzen (S. 131), Kopfschmerzen (S. 116, 118), offene Wunden (S. 141) und „allerhand schaden" (S. 145, 146). – Für die junge Mutter, die schon zwei Kinder im Säuglingsalter verloren hatte, waren die „Pülverlein" und „Wässerlein für kleine Kinder" (S. 111) wichtig und das Pflaster für „bösse brüst" (S. 145). Was man gegen Hühneraugen (S. 166) zu tun hatte, erfahren wir leider nicht, aber die Maßnahmen, um „Wartzen zu vertreiben" (S. 139), muten doch sehr mittelalterlich an. Wir haben hier das einzige Beispiel der gesamten Rezeptsammlung, in dem der Aberglauben eine Rolle spielt. Da die Methode eigens für den Hausgebrauch aufgeschrieben wurde, hat man sie sicher auch ernst genommen. Es ist der alte, heidnische Analogiezauber, wonach ein Gebrechen vom Menschen auf einen Gegenstand, hier das Stroh, übertragen wird und mit diesem verfaulen muß. Seien wir aber nicht allzu kritisch mit dieser Art Hilfsmittel. Auch heute noch greifen „vernünftige Leute" auf ähnliche okkulte Methoden zurück, wenn die Warzen trotz aller angewandten Tinkturen immer wieder auftreten.

In den relativ wenigen Rezepten des Textor-Hausbuches haben wir eine anschauliche Dokumentation des Standes der Medizin und Pharmazie um die Mitte des 18. Jahrhunderts. – Tief in der Volksheilkunde verwurzelt sind die Hausmittel, deren Wirkung durch Jahrhunderte erprobt und bewiesen ist. Obwohl jeweils in spezifischen Zusammenstellungen zu Tees, Pulvern, Pillen und Wässern neu kombiniert, sind die Grundsubstanzen doch ausschließlich in der Natur zu finden. Nicht gegen alle Krankheiten, aber gegen viele ist ein Kraut gewachsen. Die wissenschaftlichen Analysen der modernen Drogenkunde[29] bestätigen, was in alten Kräuterbüchern[30] ge-

lehrt wird. Auch die von Medizinern verordneten Arzneien fußen z. T. auf Mitteln der Volksheilkunde. Von Aloë bis Zitwerwurzel und von Fuchslunge bis Regenwurm reicht die Skala an pflanzlichen und tierischen Drogen. Das alles war für den privaten Bedarf in der Apotheke käuflich zu erwerben. Werfen wir einen Blick in die verbindliche Preisordnung für Pharmaka aus dem Jahre 1680[31], so finden wir z. B. ein Lot Krebsaugen für 6 Kreuzer, eine Handvoll Kamillenkraut für 1 Kreuzer und ein Lot Zitwer für 4 Kreuzer angeboten. Man kann sich leicht ausrechnen, daß es billiger war, ein einmal verordnetes Rezept bei Bedarf selbst zu verfertigen als wieder den Arzt zu bemühen und dafür mehrere Gulden zu bezahlen.[32]

Da die aufstrebende Naturwissenschaft im 18. Jahrhundert auch die chemischen Eigenschaften der unbelebten Materie erschloß, eröffneten sich für Medizin und Pharmazie neue Wege.[33] Doch schon die historische Vorläuferin der wissenschaftlichen Chemie, die Alchemie, hat auf dem Gebiet der Heilkunde bemerkenswerte Leistungen vollbracht.[34] Ihr verdanken Ärzte und Apotheker nicht nur die Herstellungsmethoden der Arzneien, wie pulvern, destillieren (S. 138, 148) u. a., sondern auch die wesentlichsten Erkenntnisse über die Grundeigenschaften der Elemente. Alchemie und Chemie waren im 18. Jahrhundert noch miteinander verwachsen, und dieser Zusammenhang kommt in den Arzneirezepten des Hausbuches zum Ausdruck. Für verschiedene Ingredienzien stehen die alten alchimistischen Symbole, wie Wasser (▽), Erde (▽̿), Spiritus (Ω), Salz (⊖) usw. Ihre Bedeutung und Anwendung waren dem gebildeten Bürger durchaus geläufig.

---

29 Harry Diener, *Drogenkunde*, Leipzig 1954

30 Heinrich Marzell (Hrsg.), *Alte Heilkräuter*, Jena 1926

31 *Tax und Werth | aller deren Artzneyen | welche in den Apothecken zu Franckfurt anzutreffen und zu finden.* Franckfurt und Jehna MDCLXXX. In: *Reformation Oder Erneuerte Ordnung* ... S. 25 ff.

32 *Reformation Oder Erneuerte Ordnung* ..., S. 19 ff.

33 Vgl. Johann Bartholmä Tromsdorff, *Chemische Receptirkunst oder Taschenbuch für praktische Aerzte welche bey dem Verordnen der Arzneyen Fehler in chemischer und pharmaceutischer Hinsicht vermeiden wollen.* Zweite vermehrte und verbesserte Ausgabe. Erfurt 1799

34 Vgl. Alexander von Bernus, *Alchymie und Heilkunst.* Nürnberg (1948)

Woher nahm nun der Familienvater Textor diese vielseitigen und nützlichen Ratschläge zur Gesunderhaltung der Seinen? – Den meisten der notierten Rezepte sieht man an, daß es sich um ärztliche Verordnungen handelt (S. 111, 116, 117, 131, 132, 138, 142, 148, 149, 152, 156, 161, 182). Abgesehen davon, daß sie mit ihrem gekürzten Apotheker-Latein recht unverständlich sind, folgen sie auch alle einem feststehenden Formular: Eingeleitet durch „Rp." (Recipe = Nimm!), haben die angewiesenen Drogen die grammatische Form des partitiven Genitivs. Die Mengenangabe ist jeweils nachgestellt. Sie setzt sich aus dem Zeichen des Apothekergewichtes und der kleingeschriebenen römischen Zahl zusammen. (Die notwendigen Erklärungen dazu setzte der lateinkundige Jurist Textor später an den Anfang des Buches.) Nach der Aufzählung der Bestandteile wird Anweisung für die Zubereitung, formgerechte Aufbewahrung und Anwendung der Arzneien gegeben. Dafür stehen „M." (Misce = Mische!), „D." (Da = Gib!) und „S." (Signa = Bezeichne!). Mit leichten Abwandlungen in der Reihenfolge oder mit Ergänzungen versehen (S. 117, 138), finden wir diese Grundformeln in allen ärztlichen Rezepten des Hausbuches – und auf allen Verordnungen bis zum heutigen Tage.[35] Mit der zunehmenden fabrikmäßigen Herstellung von Arzneimitteln hat sich allerdings die Funktion des vom Arzt ausgestellten Rezepts gewandelt. Was früher eine Zubereitungsvorschrift für den Apotheker war, ist heute nur noch eine Auslieferungsanweisung. Geändert hat sich mit der Funktion auch der Inhalt des Rezepts: nicht die genaue Menge der einzelnen Drogen, sondern die Menge der fertig verpackten Tabletten, Tropfen oder Dragees wird notiert. – Aber damals wie heute mußte der Patient das Rezept selbst zur Apotheke bringen. Da konnte man es vorher natürlich zu fernerem Nutzen abschreiben. Es war nämlich nicht nur billig, sondern auch praktisch, im Bedarfsfall eine Medizin schnell selbst herstellen zu können. Die Hausärzte der Familie, Dr. K. H. Eberhard und Dr. J. P. Burg-

35 Vgl. Karl Heinz Schulz, *Fachlatein für Drogisten und pharmazeutische Berufe*. Leipzig 1959

grave, werden diese allgemein übliche Praxis geduldet haben, obwohl sie ihre Verdienstmöglichkeiten schmälerte. Ja, der Herr Dr. Remigius von Klettenberg teilte eigens eine „Lattwerg ... wieder das Blutspeyen" mit (S. 149). Man darf vermuten, daß unter anderem auch dieses Mittel an dem Enkel Johann Wolfgang Goethe versucht wurde, als er im Spätsommer des Jahres 1768 nach einem Blutsturz von seinem Studienort Leipzig krank zu Hause ankam. Wenn auch die ärztliche Kunst des seit zwei Jahren Verstorbenen nicht mehr half, seine Tochter Susanna Katharina jedenfalls ließ dem jungen Goethe in jenen Krankheitswochen geistigen Trost zukommen.

Neben den in Frankfurt ansässigen Medizinern und Apothekern haben auch die reisenden Ärzte mit ihren angepriesenen Mitteln zur Erweiterung des Hausbuches beigetragen. Sie boten ihre Dienste und Medikamente dem Frankfurter Publikum durch marktschreierische Anzeigen in den „Wöchentlichen Frankfurter Frag-und Anzeigungs-Nachrichten" an. Es war zwar nach einem Edikt von 1624 Vorschrift, daß diese Wander- und Meßärzte ohne Prüfung und Genehmigung durch das Sanitätsamt ihre „Produkte" nicht vertreiben durften. 1747 wurden durch ein Schöffendekret sogar die Anzeigen in der Zeitung untersagt. Doch was half es?! Die einheimischen Ärzte und Apotheker waren besonders während der Messen dieser Konkurrenz ausgesetzt. – Unübersehbar sind die Pflaster, Pulver, Pillen, Salben und Wunderkuren, die den Leuten das Geld aus der Tasche zogen. Die schriftlichen Anweisungen dazu gab es gratis. – Am 9. April 1732 pries z. B. der „Medicinae Practicus" Johann Georg Herrlitzsch aus Augsburg ein „approbirt, veritabel und weitberühmt frisch Englisches Haupt-Pulver" an, „... deßgleichen keiner verfertiget, so ein Universal-Mittel vor das Haupt ist, und bereits grosse Wunder gethan hat, wie mein großes Recept klar anzeigt".[36] Ein solches großes Rezept mag wohl auch die Vorlage zu dem „Kayserl. Haubt- und Magen-Pulver" (S. 118) gewesen sein. Dessen Zubereitung war allerdings kein großes Geheimnis, da die zeit-

36 M. Belli-Gontard, a. a. O., Bd. 2, S. 2

genössischen Pharmakopöen den „Pulvis Imperatoris" auf Zimtbasis in den verschiedensten Zusammensetzungen kennen.[37] Das Mittel im Textor-Hausbuch ist nur eine weitere Variante des „Kaiserlichen Pulvers". – Zwei Jahre zuvor, während der Ostermesse 1730, ließ sich am 8. April „die Madame Prinz, berühmte Zahn-Artztin der Verwittibten Königin in Spanien", im Frankfurter Anzeiger ankündigen. Ihre „Sehr nützliche Nachricht an Herren und Frauenzimmer" betraf deren Zähne, Zahnfleisch und Mundpflege. Sie vertrieb u. a. eine „wundersame Salbe", die „die Scorbutische Feuchtigkeit verbessert, heilet das außgefressene Zahnfleisch nebst denen so entzündet und geschwollen ist."[38] – Wir wissen natürlich nicht, ob Anna Margaretha Textor von dem Angebot Gebrauch machte, auf alle Fälle hat sie für die gleichen Beschwerden ähnliche Rezepte aufgeschrieben (S. 107 bis 109).[39]

Ganz offensichtlich aber ist das Mittel „vor rothe Augen von dem Berühmten Oculisten Taylor" (S. 152) im August 1757 in das Hausbuch eingetragen worden. Der englische Augenarzt John Taylor bereiste als „Ritter von Taylor" die Rheingegend und begann am 5. August 1757 seine vorübergehende Praxis in Frankfurt. Er versprach nicht nur praktische Hilfe bei Augenleiden, sondern auch theoretische Belehrung: „Die folgende Woche wird das jüngst in der Zeitung versprochene Werk, von der Erhaltung des Gesichts zu haben seyn: nebst einer Beantwortung alles dessen, was seine Gegner jemahls gegen ihn vorgebracht oder vorbringen können, in Ansehung seines überall erhaltenen Ruhms."[40] – Vielleicht hat Johann Wolfgang Textor außer dem Rezept auch dieses Traktat für seine Privatbibliothek erworben.

---

37 Vgl. *Pharmacopoea universalis, oder übersichtliche Zusammenstellung der Pharmacopöen ... der Dispensatorien ... der Militärpharmacopöen ..., der Armenpharmacopöen ... der Formularien und Pharmacopöen ...* 1. Band, Weimar 1832, S. 439ff.

38 M. Belli-Gontard, a. a. O., Bd. 1, S. 103–104

39 Handschriftenbestimmung nach E. Beutler, a. a. O., S. 8

40 M. Belli-Gontard, a. a. O., Bd. 4, S. 109

Über seinen Bücherschatz ist leider nur das bekannt, was der Enkel Goethe viel später in „Dichtung und Wahrheit" berichtet: „Seine Bibliothek enthielt außer juristischen Werken nur die ersten Reisebeschreibungen, Seefahrten und Länderentdeckungen."[41] Immerhin können wir nun anhand des Hausbuches diese Angaben etwas präzisieren. Zwei Titel von berühmten Reisebeschreibungen werden als Quellen angegeben, und zwar „Des Herrn de Monconys ungemeine und sehr curieuse Beschreibung Seiner In Asien und das gelobte Land, nach Portugall, Spanien, Italien, in Engelland, die Niederlande und Teutschland gethanen Reisen..." und „Des Herrn Baptista Labat, Dominicanerordens Reisen nach Spanien und Welschland...".[42] Das erstgenannte Werk ist eine wahre Fundgrube. Es bietet interessante Beschreibungen aus allen Lebensbereichen: wissenschaftliche Erfindungen, Experimente, Sitten und Gebräuche, Beobachtungen und Erfahrungen. Der Großvater fand hier viel Nachahmenswertes für seinen Haushalt! Achtmal griff er während der Lektüre zur Feder, um Exzerpte zu machen (S. 115, 116, 139, 140, 141). Aus dem Monconys also hatte er die Methode, die gegen Warzen helfen soll, die Tierquälerei um „Das Fleisch von Federvieh weich zu machen" und das Spezialrezept für den beliebten „Hyppocras".

Das achtbändige Werk des Dominikaners Labat enthält lange nicht so viele nützliche Einzelheiten. Lediglich ein Kochrezept auf S. 395 im 4. Band lohnte die Abschrift, denn der „guthe Reiß auf Italiänische Arth" (S. 180) schmeckte nicht nur in der Fastenzeit.

Als passionierter Gärtner besaß der Großvater offenbar auch auf diesem Gebiet einschlägige Literatur. Immerhin hat er der „Ecole du Jardin potager..." zwei wichtige Rezepte entnommen (S. 157 und 158). – Die medizinische Wochenschrift „Der Arzt" wird er hingegen kaum abonniert haben. Auf den interessanten Artikel im 2. Teil kann ihn ein befreundeter

41 J. W. Goethe, a. a. O., Erstes Buch

42 Vollständige Titel in den Erläuterungen zum Hausbuch, S. 116 u. S. 181

Arzt aufmerksam gemacht haben, der ihm die Zeitschrift zur Lektüre und – wie im Falle der Pilzzubereitung – zur Abschrift überließ. Es war ohnehin üblich, interessante Neuigkeiten, sei es aus Zeitungen oder aus der privaten Korrespondenz, im Bekanntenkreis weiterzugeben. Unter den Frauen kursierten natürlich vorwiegend familiäre Ereignisse und häusliche Tips. Auch dafür gibt es im Textorschen Hausbuch einige Beispiele. „Der frau Denvilen ihr Plaster" (S. 146) stammt aus dem Erfahrungsschatz von Katharina de Neufville, der Gattin des Juristen Isaak de Neufville. Von Frau Fingerlin hatte man ein wirksames Mittel gegen Hämorrhoiden (S. 170). Mit ihr konnte man durchaus über so diskrete Dinge sprechen, denn sie gehörte zum engeren Freundeskreis der Familie. Noch viele Jahre später verkehrte die älteste Tochter der Textors regelmäßig im Haus und Garten der „Fingerlings".[43]

Jene Katharina Elisabeth Textor ist diejenige von den fünf lebenden Kindern, die den eigentlichen Beitrag zur Unsterblichkeit der Familie geleistet hat. Am 20. August 1748 wurde die gerade Siebzehnjährige mit einem Amtskollegen ihres Vaters, dem 1710 geborenen Dr. jur. Johann Kaspar Goethe vermählt. Es ist nicht überliefert, ob auch sie ein Kochbuch mit in die Ehe brachte; dasjenige ihrer Mutter hat sie nicht bekommen, denn das diente im elterlichen Hause weiterhin als Hausbuch.

Ein Jahr nach der Eheschließung der Tochter sollte Anna Margaretha Textor ihr erstes Enkelkind bekommen. Selbstverständlich stand sie mit Rat und Tat am Wochenbett bereit, um der Gebärenden zu helfen. Und das war bei der schweren Geburt von großem Nutzen. Ohne ihr tüchtiges Eingreifen wäre der später so berühmt gewordene Knabe wohl nicht am Leben geblieben.

Das Kind erhielt am 29. August 1749 in der Taufe den Namen Johann Wolfgang – nach dem Großvater und Paten Textor.

---

43 Vgl. *Die Briefe der Frau Rath Goethe*. Gesammelt und herausgegeben von ALBERT KÖSTER. Leipzig 1968. S. 236, 281 und 351

In seiner Lebensbeschreibung „Dichtung und Wahrheit" zeichnet Goethe später ein anschauliches Bild von der Welt seiner Kindheit, von der Familie, in der er heranwuchs. Die Bindung an die Textor-Großeltern war besonders eng, denn, so schreibt er: „Als ältester Enkel und Pate hatte ich seit meiner Kindheit jeden Sonntag bei den Großeltern gespeist: es waren meine vergnügtesten Stunden der ganzen Woche."[44] Gewiß wurden ihm die sonntäglichen Mahlzeiten nicht nur durch das Zusammensein mit der Familie, sondern auch auf Grund des guten Essens zum Vergnügen. Die vorzüglichen Wildgerichte (S. 62, 63), das Hühnerfrikassee (S. 81, 82), die gesottenen Forellen (S. 99), Hechte (S. 66) und Karpfen (S. 68) haben sicher den Sonntags-Speisezettel im Hause Textor bereichert. – Die Großmutter kochte vorzüglich nach dem inzwischen auswendig gewußten alten Kochbuch. Und besonders um die Weihnachtszeit hatte sie Gelegenheit, ihre Rezepte wirkungsvoll auszuprobieren.

Wie im 18. Jahrhundert allgemein üblich, wurde auch in Frankfurt am Main der Neujahrstag mit größerem Aufwand, Geschenken und Glückwünschen begangen. „Für uns Kinder war besonders die Festlichkeit in dem Hause des Großvaters an diesem Tage ein höchst erwünschter Genuß ... Die Torten, Biscuitkuchen, Marzipane, der süße Wein übte den größten Reiz auf die Kinder aus ..."[45] Alle diese in „Dichtung und Wahrheit" aufgezählten Leckereien finden wir im Kochbuch der Großmutter wieder: die „schwartze..." und „Weiße Mandel Darth" (S. 106), die „Mandel tarten" (S. 58) und „-Tärtlein" (S. 75), der „Citronen bißgöt" (S. 35), das „Marcipan" (S. 24) und „Quit en Marcipan" (S. 19) haben dem Dichter die Kindheit versüßt; der „safft Kirschen wein" (S. 29), der „Alantwein" (S. 123) und der Wein aus grosen Rosinen" (S. 167) erweckten in ihm eine erste Liebe zum Wein. – Der Enkel bedankte sich dafür auf seine Weise. Seine ersten dichterischen Versuche waren Neujahrsglückwünsche

44 J. W. Goethe, a. a. O., Zweites Buch

45 ebd., Drittes Buch

an die Großeltern Textor. „Bei dem erfreulichen Anbruche des 1757. Jahres ..." versicherte er der „erhab'nen Großmama":

Dies sind die Erstlinge die Sie anheut empfangen,
Die Feder wird hinfort mehr Fertigkeit erlangen.

Bis zum Beginn seines Jurastudiums in Leipzig im Jahre 1765 ging Johann Wolfgang Goethe bei den Großeltern ein und aus. Und aus dem gleichen Jahre 1765 ist auch die letzte datierte Eintragung des Großvaters im Hausbuch (S. 149). Da aber die Chronologie mit der Seitenfolge nicht übereinstimmt, wissen wir nicht, ob es die letzte überhaupt gewesen ist.

Johann Wolfgang Textor starb am 6. Februar 1771, Anna Margaretha überlebte ihn um 12 Jahre. Bis zu ihrem Tode, am 18. April 1783, wohnte sie in dem alten Haus in der Friedberger Gasse, nahe der Zeil.. In dem geräumigen Anwesen war auch Platz genug für die Familie des einzigen Sohnes, Johann Jost Textor. Er hatte 1766 geheiratet, war ebenfalls promovierter Jurist und wurde 1771 nach dem Tode seines Vaters zum Ratsherrn gewählt. 1783 avancierte er zum „jüngeren Bürgermeister". Da die Mutter inzwischen auch gestorben war, hielt ihn nichts mehr in dem alten Haus. Er verkaufte es mit Zustimmung seiner vier Schwestern. – Im Jahre 1796, bei der Beschießung Frankfurts durch die Franzosen, brannte es vollständig ab.

Das Haus- und Kochbuch aber hat alle diese Veränderungen überstanden. Man kann annehmen, daß Anna Margaretha es nicht aus der Hand gegeben hat, auch wenn sie nach dem Tode ihres Mannes nichts mehr hineinschrieb. Johann Jost Textor wird mit allen anderen Sachen der Mutter auch das Buch übernommen haben. Er starb im Jahre 1792, 1798 seine Frau Maria Margaretha, geb. Möller. Von ihren insgesamt acht Kindern blieb eine Tochter unverheiratet. Diese Anna Maria Textor war am 2. Januar 1773 in der Friedberger Gasse geboren worden und lebte hier bis zum Auszug 1783. Als ledige Tochter blieb sie natürlich bei den Eltern, während die Geschwister neue Familien gründeten. Anna Maria Textor, die Enkelin der ursprünglichen Inhaberin, könnte somit die letzte Erbin und Besitzerin des

Kochbuches gewesen sein. Leider läßt sich darüber nichts feststellen. Sie starb am 27. Oktober 1862 in ihrer Vaterstadt. Von hier aus gelangte der braune Lederband auf unbekanntem Wege in fremde Hände.

Ende des 19. Jahrhunderts tauchte das Kochbuch von Goethes Großmutter als Bestandteil einer berühmten Autographensammlung auf, der des Grafen Ludwig von Paar. Der 1817 geborene österreichische Diplomat hatte um 1840 angefangen, Autographen zu sammeln. Seine internationalen Verbindungen verschafften ihm Gelegenheit, bedeutende Stücke zu erwerben. – Als er im Jahre 1893 starb, mußte seine umfangreiche Sammlung auf seinen eigenen Wunsch hin aufgelöst und verkauft werden. Die Versteigerung übernahm das Antiquariat Albert Cohn in Berlin; sie fand vom 20. bis 25. März 1893 statt. In dem Versteigerungskatalog[46] belegt das „Haus- und Wirtschaftsbuch" die Nummer 1193.

Das damals noch junge Goethe-und-Schiller-Archiv in Weimar war selbstverständlich am Erwerb solcher Handschriften interessiert, die die Epoche der klassischen Literatur im allgemeinen und deren Hauptvertreter Goethe und Schiller im besonderen betrafen. Die Paarsche Sammlung enthielt dazu eine ganze Reihe von Handschriften. Als Mittelsmann kaufte der bekannte Autographensammler Alexander Meyer Cohn einige davon für das Archiv, so u. a. am 23. März 1893 die Nummer 1193 für 57,– RM. Seit diesem Tage ist das Kochbuch der Anna Margaretha Justina Lindheimer Eigentum des Goethe- und Schiller-Archivs. Hier hat es einen würdigen Platz gefunden, unter einem Dach mit dem Nachlaß des berühmten Enkels.

46 *Katalog einer werthvollen Sammlung von Autographen und historischen Dokumenten aus dem Besitz Sr. Excellenz des verstorbenen Herrn Ludwig Graf Paar* ... Berlin 1893

Transkription

Die Abschrift gibt den Text der Handschrift buchstabengetreu wieder. Alle Fehler und Eigenheiten in Orthographie, Grammatik und Wortschatz werden beibehalten. Einfügungen und Korrekturen im Text erscheinen in der gültigen Endfassung. Die im Original enthaltenen Seitenzahlen werden als Marginalien wiedergegeben. Das Prinzip der Originaltreue mußte an einigen Stellen modifiziert werden:

In Fällen schwankender oder unterschiedsloser Ausführung von Groß- und Kleinbuchstaben entscheidet die moderne Orthographie. Auch bei zweifelhafter Getrennt- oder Zusammenschreibung ist den Normen des Dudens der Vorzug gegeben. Die im Manuskript kleingeschriebenen römischen Zahlen sind in die verständlichere große Form umgesetzt.

Für die Abkürzungen gelten folgende Richtlinien:

Wortkürzung mit Punkt wird beibehalten.

Wortkürzung mit Abbrechungshaken wird mit Punkt gekürzt wiedergegeben, z. B. Hn., kaiserl.

Wortkürzung mit Ersatzzeichen für Buchstaben oder Endungen wird aufgelöst, z. B. m̄ = mm, p̲ = per.

Münzbezeichnungen stehen in der gebräuchlichen Abkürzung mit Punkt, z. B. fl. = Gulden.

Zeichen für Münzen, Maße und Gewichte werden als Symbole belassen, z. B. xer = Kreuzer, ʒ = Drachme, ℔ = Pfund.

Symbole werden originalgetreu wiedergegeben,
z. B. ∇ = Wasser, ☾ = Montag, ℘ = etc.

In den Erläuterungen zum Hausbuch befinden sich Erklärungen der Zeichen und Symbole sowie die Übersetzung fremdsprachiger Rezepte.

[I]

Anna Margaretha Justina Lindheimerin

Anno 1724.

Wer in der Eitelkeit Vergnügen sucht,
Der schmäckt im Anfang zwar gar süsse Frucht.
Doch komt das Bittre nach. Ich folg vielmehr
Der Tugend und dem Fleiß, die bringen Ehr.

[II]

[III]

Descriptio
Ponderum et Mensurarum Medicarum.

	designant	
Gr. gr.		..... Granum.
℈ . ʃ vel ʃ		..... dimidium scrupulum.
℈ . ı.		..... Scrupulum.
ʒ . ı.		..... Drachmam.
℥ . ʃ		..... Unciam dimid.
℥ . ı.		..... Unciam.
℔ . ʃ		..... Libram dimid.
℔		..... Libram.
M.		..... Manipulum.
N.		..... Numerum
P.		..... Pugillum
Ana		..... AEquale pondus, aut mensuram duorum vel plurium medicamentorum.

Granum, minimum pondus est, quo utimur, albi piperis granum adaequans, ejus viginti scrupulum, sexaginta Drachmam constituunt.

Siliqua pendit grana 4. Obolus pendit grana 10. seu scrupulum dimid. [IV]
Scrupulus pendit obolos 2. seu grana 20. Drachma grana 60. seu 3. Scrupulos est octava pars Unciae.
Uncia est duodecima pars librae. As, vel Assis, unciae duocecim, seu libra Romana drachmarum 96. Libra Medicinalis, continet duodecim Uncias.
Marca continet Uncias octo seu sedecim lotones, et hac utuntur Aurifabri.
Bes Romanae librae.

Recept oder anleitung Wie man die hier angeführte Species anordnen undt gebrauchen solle. 1.

1 ℔ gelbes Wachs
1/2 ℔ Weißes Wachs
1/4 ℔ Kugel Lack.
Vor einen groschen Terpentin
Vor zwey xer gülckenmeyer
Vor zwey xr rauschgelb.
Vor drey xr distilirten grünspan
1/4 ℔ Calphonium.
3. batzen Zinnober.

NB. Drachen bluth daß im stroh lieget.

Würst zu machen. 2.

Nim gelbes Wachs, darzu 2 meßerspitzen Terpentin, Laß es gantz sachte auff den Kohlen zergehen, Wan Eß zerschmoltzen ist, so nimb gestossenes

Kugellack, so viel darin, alß Man meint Eß hab die rosinnen farb; alß dan geüst Man die halbe forme voll, undt nimbt geschnidenes weißes Wachs, alß speck, undt thue eß darein undt wohl mit einem höltzgen nachgestoßen, Laß eß 2 stundt kalt Werden, alß dan schneidt Mans mit Einem Warmen Messer gantz dinne, man kan auch gantzen Pfeffer darin Werffen,
NB: hiervon kan man auch die Rosinen machen.

3. Krebs zu machen.

Nimb Weißes Wachs, laß Eß gantz sachte zergehen, nimb Zinober so viel darein alß man meint eß seye roth gnug, auch Eine gutte messerspitze Terpentin darein, alß dan nicht garzu heiß in die formen gegossen, undt darauff Wohl hin undt her fein geschwindt gerüttelt.

Die Rettiche zu machen.

Nimb weißes Wachs von dem schönsten, laß es in Einem gantz neuen Tiegel zergehen, daß es nur halb geschmoltzen ist, sonsten Werden die Rättige gantz braun, darzu kombt kein Terpentin; wan eß kalt worden ist, undt noch Ein wenig Warm, so schneidt eß mit Einem warmen messer mitten durch, polire eß, mach eß mit Kügellack oben ein Wenig roth, gib ihm den glantz vom dummen gummi wasser

4. Wasser, besprengs mit saltz, undt bevor es nass gemacht Wirdt, muß Erst daß grüne blatt darauff gemacht werden.

Eyer zu machen.

Die Eyer Werden von weißem Wachs, wie die Rettich gegossen. wan sie kalt sint, nimbt Man ein stück Weiß Wachs; Wan Eß zergangen ist, machet man Ein wenig rauschgelb darein, alß man meinet, eß habe das gelbe vom Ey.

Junge Hünner zu machen.

Nimb gelbes Wachs, undt 2 messer spitz Terpentin darein, Laß es zerschmeltzen, geuß es in die form; wan es kalt ist, dan butzt man es hübsch, nimbt weißes Wachs, bestreicht daß Jenige 2. 3 oder 4 mahl oben undt mitten damit, die füße Werden mit schwartzen Wachs oder mit Kohlen bestrichen. alß dan nimbt Man 1/4 ℔. Calphonium, Läst ihn zerschmeltzen, undt ist zu mercken, daß Eß recht heiß sein muß, biß alle blaße hinweg sindt undt
vndt eß inwendig auffquellet, hernach nimbt man gülcken meyer, undt 5.
Wirfft Eß in das heiße Calphonium, auch Eine gutte messer spitze voll Terpentin, undt wan es Wohl heiß ist, Wie obengedacht, so wirdt eß mit dem pinßel gebraden, undt hernach gleich ins Wasser geworffen, daß Eß den glantz behält; Auch werden die Vögel haaßen und Wild p so gebrathen, nur daß ein Wenig Drachen bluth darin kombt daß es röthig Wirdt.

Die Heeringe zu machen.

Von Weißem Wachs gegossen, undt Eß mit blauen safft muschel 4 oder 5 mahl auff den Rücken gestrichen, undt den leib mit silber muschel mit gümmi Wasser alles angemacht.

Grun zu machen

Distlirten grunspan klein zerstossen, undt so viel in gelbes Wachs gethan, alß man Meint hellgrün, dunckelgrün, grün zu
zu machen, Welches man probiren muß. 6.

Die gippßformen zu machen.

Die Gibßformen müßen allzeit in laulichtem Wasser eine stundt geweicht werden, Ehe daß man es braucht, undt Hernach wohl außgetrücket.

Die spargen zu machen.

Nimb gelb Wachs, laß eß gantz sachte zergehen, alß dan Nimbt man distilirten grunspan, Wohl klein gestoßen, Wie dan auch Terpentin, undt Eß in daß Wachs gethan, alß dan probirt man, ob Eß die farbe Einer spargen habe, alß dan giest man Eß in den form, Er muß unten ein loch haben, daß man ihn voll gießen kan, Wan eß nun kalt ist, Wirdt der untertheil abgeschnitten, alß dan leget den spargen Wieder darein, undt geust weiß Wachs darauff. Wan eß kalt ist, nimb ein heiß messer, undt streich hin über, Wo daß weiße angesetzt ist, damit man meine, Eß seye so gewachsen, Wan Eß gebutzet ist, beüget man ihn krum, lege eß in die schüssel, gies baumöhl undt Essig darüber zu vexiren. Die

7. Die Nüße zu machen.

Gelb Wachs mit gestossenen umbra gefärbet probiret, ob eß der schalen auch gleich ist, wan die Nuß gegossen ist, schneidet man den braunen Kern hübsch gleich ab, wan eß wohl kalt ist, macht man ein wenig weiß Wachß mit gestoßener gülcken meyer an, probirt, ob Eß daß gelbe von der neue nuß hat, hernach durch Ein Tuch geseiget, undt Eß in die halbe gibßform, allwo der Kern abgetrocknet ist, gethan, undt den anderntheil mit der halben Nußschalen darauff gesetzet, undt geschwindt geschüttelt, so steht daß gelbe auß dem braunen, undt Wirdt an der seithen hübsch gebutzet.

Die Pretzeln zu machen.

Vors Erst nimb 15 loth Zucker, stoß ihn klein, seyhe ihn durch Ein siebgen, nimb 8 Eyer, schlage sie unter den Zücker, nimb Ein messer spitz voll
8. voll saltz, nimb so dick süße butter, alß Ein gänß Ey, alß dann nimb so viel meel darunter, daß eß Einen teig gibt, undt dan die Pretzel so groß oder

klein gemacht, alß man will, undt dan mit Zucker undt Eyer angestrichen undt gebacken.

Zwey-gebackenes zu machen.

Nimb meel so viel dich dunckt alß du brauchest in einen Napff, darnach siedheiße Milch, darauß Einen steiffen teig gemacht, undt mit Eyer wiederum dünne gemacht, undt dann Ein wenig roßen Wasser, undt reinischen Branden-Wein undt dan in Einer Tarten Pfan getrucknet, darnach in stücker geschnieden, undt in bütter gebacken. Aepffel

Aepffel gebackens zu machen. 9.

Einen Apffel in vier stücker zerschnitten, in Wein eine stunde gelegt, undt dan in meel gewelgert, undt dan hurtig gebacken, noch auff eine andere arth nimb Meel mit Bier eingerührt undt 2 Eyer darein gethan, undt den Apffel rundt geschnitten, undt dan in butter gebacken.

Schnee zu machen.

Nimb von 12 Eyeren daß weiße, mit Einer Weißen Ruthen so lang geschlagen biß Einen girst gibt; dann Eine maaß milch in Einer Pfanne sieden lassen, undt dan vom feüer gehoben, undt dann daß Weiße hinein gethann, undt mit der Ruthe Wacker geschlagen, darnach
Darnach wieder Ein wenig auff daß feüer gesetzt, undt alß fort geschlagen, 10.
undt dan mit Einem schönen Löffel in Eine schüssel gethan, in den Keller gestelt, biß Eß kalt ist Worden, undt dann Nimb die übrige Milch, thue die Zwölff Eyer gelbe darein. Weckschnitten geröstet, in Eine schüssel gelegt, undt dan die Milch darüber angerichtet, nimb Einen rothen safft in Einen feder-Keil, undt streich umb die schnitten herumb, darnach nimb den schnee, mache ihn mit Einem löffel zu balle umb die schüssel herumb.

Eine durchsichtige quitten lattwerg zu machen.

Geschelte undt von den steinen gereinigte quitten 20 oder so viel man will, in einem saubern

11. sauberen haffen gesotten, biß sie gantz Weich undt verfallen, alß dan durch Ein Tüchlein getrieben, dießes saffts Eine halbe Maaß undt Ein Pfundt Zücker mit Einander sieden lassen, biß Eß zimmlich dick Wirdt, undt wohl zu beschneiden ist alßdan in die Modell gegossen.

Schöne helle quitten Lattwerg zu machen.

Nimb schöne äpffel quitten nach dem du viel machen wilst, thue Eß in Einen haffen, oder schüssel, thue ein wenig außgepresten quitten safft darinn, dämpff sie gar wohl ab, darnach so schele daß häutlein fein sauber herunter, undt schaab daß beste Marck herab, treib daß Marck durch ein fein tuch, Nimb so schwer safft alß Zücker, undt läuter den Zücker wohl darein

12. Darein, laß sieden biß Eß faden gibt, darnach so thue zu einem Pfundt Zucker, ein halb Viertel Pfundt weniger marck, alß Zucker; thue daß Marck in den Zuckr, Wan Er noch siedig ist, Laß aber daß Marck nicht darinnen sieden, sondern rühre Eß wohl durch Ein ander, undt gieß Eß darnach in gantze Modell, laß Eß kalt Werden, alß dan thue sie herauß, so sindt sie schön hell, man mag die modell mitt roßen oder sonst Wasser netzen, Wie man will, man kan auch gewürtz undt Citronen darein thun, Waß man darin haben Will.

Kräfftige quitten Zettlein.

Erstlich nimbt man quitten so viel man haben will, undt wascht sie fein sauber ab, darnach dämpfft man sie in frisch Wasser

13. Wasser biß daß hautlein herunter geht, alß dan ziehet man Eß ab, undt

schabt daß beste Marck herab, undt treibt eß durch ein Pfeffer Pfan, darnach Wiegt man daß Marck und wiegt doppelt so viel Zücker, undt läutert den Zücker mit frischem wasser wohl, undt läst ihn sieden, biß daß Wasser wohl ein gesotten ist, undt der Zücker wieder anfängt dick zu Werden, daß Er sringt undt nicht mehr zeh ist, darnach thutt man daß Marck darein, undt rührt eß, biß Eß sich von der Pfannen schehlt, undt auff dem boden Weiße blättlein gibt, alß dan giest mans auff zinnene Teller, die zu vor wohl mit rosen Wasser genetzt sindt, undt wan sie ein wenig Trucken, daß sie gerne von dem teller gehen so

so ziehet man Eß herunter undt bestreutts auff beyden seyden, mit Zucker, 14.
laß eß darnach allgemach in der stuben Trucknen, so werden sie fein hart, daß man eß brechen kan, alß dan sindt sie recht.

Die Zettlein auff Ein andere Weiß zu machen.

Die quitten gedämpfft, Wie zu den anderen auch, zu Einem Pfundt Zucker nimbt man Ein Pfundt marck Wan die quitten gedämpfft sindt, so ziehet man daß hautlein ab, undt reibt daß Marck fein hübsch ab, darnach thut man zu Einem Pundt marck eine Citronen schale, undt schneidt sie so klein alß man kan, darnach thut man daß marck undt

undt den Zucker undt die geschnittene Citronen, wie dann auch den safft 15.
auß der Citronen darein gedruckt, in Einem Pfänlein, undt läst eß über einem gelindt feuerlein sieden, biß Eß sich fein glat von der Pfanen schehlt, alßdan thut man Ein wenig herauß auff Einen Teller, undt läst Eß kalt werden, undt ruhrts umb mit Zücker, alß dann kan man Model darauff drucken, Wie mans gern haben Will, oder auff Einen zinnene teller gethan die zu vor mit rosen Wasser genetzt sindt.

Kräfftige Lattwergen von Citronen undt quitten

Erstlich nim 5 oder 6. grose quitten Aepffel, thue die butze undt stiehle davon, Wasche sie sauber ab, thue sie hernach in eine saubere messinge Pfann, undt

16. undt gieß frisch Wasser daran, laß es uber einem gelinden feuerlein gemach sieden, Wendts bißweilen umb, daß sie auff Einer seithen Werden wie auff der ander, undt Wan sie nur anfangen Ein wenig Weich zu Werden, so sindt sie genug gesotten, alß dann muß man sie schehlen, undt länglich schneiden, daß Wassere aber, darin die gutte gesotten muß man auffheben, alßdan nimb 3 oder 4 Citronen nach dem sie groß sindt, thue daß marck undt schneide herauß die Weiße undt gelbe schahlen, auch so länglich schnitten, wie auß den quitten, binde eß in Ein sauber Tüchlein undt siede sie in obgemeltem Wasser, biß sie im angreiffen, weich sindt, undt thue eß unter die geschnittene quitten, man kan auch Citronen darunter thun, Wan man eß gar köstlich machen will, wiege eß darnach mit-

17. Mit einander, undt zu einem Pfundt quitten undt Citronen thue ein gutt Pfundt Zucker, thue eß zu samen, in Eine Pfan, undt schutte so viel alß nöthig von obgemeltem wasser daran, doch nicht zu viel, undt Ein halb Viertel auß gePresten quitten safft /: Dan die quitten und der Zucker geben auch safft,:/undt ruhre eß mit Einem Löffel, Laß eß sieden, biß eß fast stehen will, unter dessen muß daß Marck von Citronen sauber auß gedruckt Werden, undt Erst auff die unterste seithen geschüttet, Eß darff nicht Lang mehr sieden, undt Wan eß ziemlich dück ist, undt doch noch safft hat, in die schächtlein gegoßen, undt mit einem löffel unter gedruckt, daß die schnitzen nicht über sich

18. sich stehen, alß dan sindt sie recht.

Eine gutte magenLattwergen

Nimb quitten safft, thue die geschnittene quitten darin, laß eß wohl sieden, treibs durch Einen Pfeffer übers feuer, wan sie schier färtig ist, so thue

Zucker darinn, nach dem du Eß süß haben wilt, Wan sie gantz fertig ist, daß sie glatt herauß geht, so rühre zu Einem Pfundt lattwergen 2 loth näglein, mußcatnuß undt blüth, jedes ein qüindlein, Ingwer anderthalb quindlein, Eübeben ein qündt, Citronen schahlein Ein loth.

Ein andere gutte Lattwerge zu machen.

Nimb schöne quitten äpffel sied sie ein wenig schehl sie undt schneidt sie zu schnitzelen, legs in Einen Topff, so
so dick du eß haben wilt, darnach nimb die butzen, undt sied sie auch, 19.
hernach mach den safft, so süß du eß haben wilt, gieß daruber undt laß eß stehen, so Wirdt sie schön hell undt klar.

Quitten Marcipan.

Wohlzeitige, geschehlte undt von samen gereinigte quitten ein halb Pfundt, koche sie mit wein, daß sie gantz zerrinnen undt zerfallen, alß dan ein halb pfundt gestoßenen Zucker drein gethan, über dem feuer Wie andere Marcipan abgezogen, alß dan mit Krafft durch undt in der model getruckt, undt gebacken.

Weiße lebkuchen zu machen,

Zimmet drey quintlein mußcatennuß 2 quintlein, Ingber undt näglein iedes ein halb quintlein, eingemachten Citronat ein Loth, dießes alles klein geschnitten, Zucker undt schön mehl Jedes ein halb Pfundt, mit 2 Eyer Dotter, 2 Loth rosenwasser zu
zu einem Taig gemacht in den model getruckt, auff oblaten gelegt undt 20.
gebacken

Condirte früchten.

Man nehme ein Citron oder Pommerantze schneide sie auff, daß der safft und sammen kan herauß genommen werden iedoch aber die früchte ziemlich gantz bleiben, undt nicht viel verdruckt Werden, siede sie ein Viertel stundlang; alß dan ausser dem Wasser erkalten lassen, undt geleuterten Zucker darüber gegoßen, ein Tag undt nacht stehen lassen, alß dan kan man şie herauß nehmen, den Zucker wohl ablauffen lassen, auch in der Wärme etwaß abgetrucknet, obgedachten Zucker kan man etwaß dicker sieden, daß Er die prob zu fliegen hat, in solchem Warmen Zucker kan man obgemelde oder auch andere fruchten legen, sie werden

21. Werden schon Condirt, undt können in gelinder Wärm gedrucknet werden, Waß aber druckne sachen anbelanget, so man condiren Will, brauchen solche keines siedens, sondern werden also drucken, in den Warmen Zucker gelegt, hernach gedrucknet. –

Auffgeloffen Zuckerwerck.

Nimb ein Wenig tragant, Weiche ihn in guttem brandewein, nimb ein Viertel Pfundt in einem mörschel gestoßenen Zucker, thue einwenig tragant unten an den stempel, stoß so gewaltig, biß sich der Zucker an ein masse giebt, netze ein sauber tuchlein in roßen Wasser alleß Wohl zerklopfft, thue mehl auff ein sauber brett, thue daß Taiglein drauff, Würcke eß wohl, daß eß zimmlich fest ist, Wircke eß auß nicht gar zu dünn, trucks in die Modell, backs in der Dorten Pfann, wie daß obgeschriebene.

22. ## Guth spannische Zucker brodt.

Nimb ein Pfundt Zucker stoß ihn gar klein, thue ihn in einen verglästen haffen, schlag 12 oder 14 Eyer darnach sie groß sindt drein, rührs durch einander ein gantze stundt, ruhr darnach 4 Löffel voll roßen Wasser drunter,

undt Ein Pfundt vom aller besten schönen Mehl, fülle eß darnach in die papierlein. Wan du aber schnitten machen wilt, so nimb von dem gerührten teig, fülle eß hinein, schmier aber daß Blech vorhero mit schmaltz, Wan du aber wilt schnitten backen, darnach du viel machen wilt, so nimb fenchel undt Coriander, Wein. Wan du aber Wilt rundt Zucker brodlein machen, so nimb Wieder von dem gerührten teig in eine schüssel herauß, rühr noch ein löffel voll mehl darein. Wan du eß aber gutt machen wilt, so nimb gar klein gestoßenen mandel

Mandel drein, undt Laß daß mehl bleiben, setze eß hernach auff ein blech 23.
laß eß nit gar lang in dem Backoffen backen.

Hohle hippen.

Mach den teig mit Lauem Wasser an, zerlaß ein Wenig schmaltz, undt schütte eß auch darein, nimb ein Ey, oder Eine Dotter, nachdem du viel machen Wilt, roßenwasser, Zücker Ingber Pfeffer, Zimmet.

Muscat Zielen.

Erstlich nimb ein Pfundt Mandeln, stoße sie, aber nicht klein, nimb hernach anderthalb Viertel Zucker ein Loth Zimmet, ein loth Nägelein, 2 muscat-Nüß, stoße dießes alles gar nicht klein, rühre eß hernach unter die Mandelen, nimb von 2 Eyern daß weiß undt 2 Löffel voll roßen Wasser, mehl einen löffel voll, backs hernach wie die Macronen, man kans auch vergulden.

Gutte Macronen zu Machen 24.

Nimb ein Viertel Pfundt mandelen, Ein Viertel Pfundt Zucker, daß Weiße vom Ey. thue Eß zu sammen, in Ein Pfängen, undt truckne eß ab, darnach Wirdt Ein halb Viertel Pfundt Zucker, undt Einen löffel voll roßenwasser dazugethan, undt Wieder unter Ein ander geruhrt undt gebacken.

Marcipan.

Ein Halb Pfundt Mandel klein gestossen, des bestens Zuckers ein halb Pfundt auch gar zart gestosen, in einer Messingen Pfan, den Täg Wohl ab gedrucknet, darnach nimb 4. loth rein sterck Mehl, thue eß auff einen bogen papier, den gedruckneten teig drauff, Wirck eß wohl, undt ein halb Pfundt Zücker, Ein wenig rosen Wasser, Wircke eß wohl undt trucks alß dan in die Model.

25. ## Mandel brodlein.

Erstlich Nimb ein Pfundt Mandelen, legs in ein kalt Wasser, undt setze eß auff den offen biß sie sich schehlen lassen, hernach stoße sie aber nicht gar klein, mit roßen Wasser, daß sie nicht öhlig Werden, alß dan nimb zwey loth Zucker undt von zwey Eyeren daß Klahre, ruhrs unter einander, setze es auff die oblathen. Formire eß wie eß wie dir gefält, alß dan gebacken, Wan du eß schön haben wilst, so vergulte Eß.

Nonnen fürtz

Nimb zwey Eyer nachdem du machen Wildt, undt mach ein teiglein an mit Zucker darnach nimb gerieben lebkuchen, undt ruhr eß ahn mit gesottenen wein, thue Zimmet undt Pfeffer darein, undt schlags in den teig, backs in der darten Pfanen, wie unten die Zimmet Kuchlein.

26. ## Ein schön Lattwerg von Kirschen undt Himberen.

Nimb ein Pfundt Wein-Kirschen, undt Ein Pfundt hiembern zu samen in eine Pfanne, einen gutten schoppen Wein, daran, Lass über dem feüer sieden, biß recht. Dan durch ein tuch gewunden, zu dießem safft gehören drey Viertel Pfundt Zucker. Laß Wieder in der Pfan sieden, biß Er auff einem zinneren teller stehen bleibt, du kanst auch Citronen schahlen so klein alß

müglich drein schneiden, Wan Er auff einem einem Zinnenteller stehet, kanstu ihn in die schächtlein thun.

Ein anderes Zucker brodt zu machen.

Nim 3 Viertel Pfundt durchgesippten Zucker ein halb Pfundt schön mehl, ein halb Pfundt gar klein gestoßenen Mandel, Zimmet, Näglein, mußcaten Muß gröblich
gestoßen, doch nit gar zu grob, klein geschnittene Citronen schahlen, 27.
oder Citronen, undt mit gantzen Eyeren die Mandel abgeruhrt, daß Eß fein glatt Werde, hernach daß andere auch darein gethan, daß eß fein dick Werde, wie ein ordinarie bißgoten teig, alles wohl abgeschlagen, undt in 4-ecket biscuitten Modell gegoßen, undt Wie andere bißgoten gebacken, daß hebt man an zu schneitten schnitten Weiß, Wie ein dünn geschnitten brodt, undt Wieder in der tarten Pfan getrucknet.

Item Zücker brodt zu machen.

Nimb Zucker nach dem du viel machen Wilt, so nimb ein Pfundt Zucker, reibe, undt sippe ihn schön durch daß Er schön lauter ist, darnach nimb zu dießem Zucker 11. oder 12 Eyer nach dem sie groß oder klein sindt, schlage die Eyer in den Zucker undt ruhre die Eyer undt den Zucker immer auff ein seithe, in ein gefäß, biß Er Weich wirdt, darnach
thu eß in Ein schüssel, undt thue ein Viertel Pfundt schön weiß mehl 28.
darein, reittere eß zu vor durch ein sieb, daß eß schön lauter ist, darnach rühre daß mehl in den teig alles wohl durch ein ander, biß eß recht dick Wirdt, ist eß aber zu dick, so kanstu mit etwaß roßen wasser helffen, darnach setze eß auff ein blech in einen Backoffen, oder tarten Pfan.

Citronen Brodt zu machen.

Erstlich nimb von 1 oder 2. Eyer daß weiße, nachdem du viel machen wilt, rühre von dem besten gesiebten Zücker darein, biß eß ein teiglein gibt, daß man eß welckern kan, reib hernach Citronen schahlen darein auff einem reibEißen darein, undt rühre eß darunter, hernach druckes in den modell oder formire eß mit der handt, wie du eß haben wilt, undt Backs in einer tarten Pfan.

29. ## Einen gutten safft Kirschen wein zu machen.

Nimb Amarellen Kirschen, so viel man will, stoße sie sambt denen Kern in einen mörschel mit einander, thue darauff 2 1/2 Maß von solchem safft, ein recht maß gutten alten firnen wein, laß eß eine Nacht also stehen. undt hernach thue dießen safft in Ein tuch undt presse denselben in einem kleinen safft Kälterlein auß, oder in Ermangelung dessen Kälterlein ziehe denselben mit Einem tuch wohl auß, wenn das geschehen, so laß den außgedruckten safft durch Ein Wöllenes sauberes tuch oder säcklein, Wie Man den Hyppocras macht, Lauffen, solchen durch geloffenen safft faße darauff in Ein starckes glaß, oder steineren Krug, undt thue zu 2 1/2 maß desselben 2 1/2 ℔ Carnarien Zucker, 1 Loth Zimmet 1 loth näglein. Dieße stuck müßen rein gestoßen Werden, in ein klein Säcklein gethan undt in den
30. Tranck gehencketwerden, ist sehr lieblich zu Trincken,

Zimmet Küchlein zu Machen.

Nimb vom besten Zücker, stoß ihn gar klein undt rähte ihn durch ein zahrtes siebgen, darnach Nimb tragant, nach dem du viel machen wilt. lege ihn über Nacht in roßen Wasser, hernach stoße den tragant undt Zucker Wohl durch Ein ander, biß Eß ein Teiglein gibt. Da muß man den Zucker nach undt nach in den Keßel thun 6 Loffel voll, Hernach nehme den Zimmet all undt giß darein biß der geruch starck gnug ist, darnach mach

runde Küchlein daß auß Ertruckent dan Ein Nodel drauff, so gibt eß Küchlein Laß für sich selbsten Trucknen.

Zucker schnitten zu machen.

Nimb 12. Eyer zerklopff sie, ein Wenig roßen Wasser, thue ein Pfundt Zucker daran, klopffe eß eine gantze stundte mit Ein ander auch Ein Wenig Anieß
vndt fenchel klein gestoßen, wan eß ein gantze stundt geklopfft ist, so thue 31.
ein Pfundt schön weiß mehl darein, Man Muß alßdan nur auff Einer seithen ruhren, aber nicht länger biß man daß Mehl Nicht Mehr siehet, dan gieß Eß in ein blech, welches mit butter bestrichen, undt mit muttschlen mehl besäet ist. Dan in den Backoffen gestelt, undt gebacken. biß Eß gnug ist, darnach schitte eß auß dem Blech, daß Zucker brodt muß in den Backoffen, wan man daß brodt auß nimbt. schneidt alß dan schnitten herauß lege die schnitten auff ein papier, undt thue sie in den offen, laß Ein wenig braun backen, ist ein gutt Zucker brodt.

Zucker schnitten in dem blech zu machen.

Nimb Ein halb Pfundt Zucker 6 Eyer undt klopff die Eyer ein gantze stundt alß dann thue Ein halb Pfundt schön mehl darein, undt ein wenig rosen-
Wasser, undt 2 gutte Messer spietzen voll gestoßenen anieß undt fenchel, 32.
undt ruhr eß mit dem Mehl in dem Zucker herumb, alß dann bestreiche daß mehl Wohl mit Butter undt bestreue eß mit Mutschlen Mehl, in einen backoffen, Wan daß schwartze brodt herauß gethan wirdt, undt wan eß schön Braun gebacken ist, so schneitte eß zu schnitten, thue eß auff ein papier undt lege eß nochmahlen wieder in den offen, biß sie schön gelblich werden, alß dan hebe eß in einer lad auff.

Den Wein suß zu behlten, daß er so suß Bleibt wie Er von der Kelter Laufft.

Erstlich muß daß faß zu bereitet werden Wie man bey dem Neuen Wein zu thun Pfleget, doch daß daß faß noch einmahl so groß ist, alß der Wein außmacht, auch mußen die Trauben in einem Tag

33. Geleßen undt gekältert Werden, daß faß Worein der Wein soll, muß zu vor mit mehr alß Noch einmahl so viel schweffel auf gebrendt Werden. Darnach gist man den Wein in daß faß, undt spundet daselbige fest zu, undt Welgert daßselbige eine gutte Viertel stundte und Läst eß liegen 10 oder 12 stunde, darnach abgelassen, so Wirdt sich die häffe unten hin gesetzt haben. Daß faß darein der Wein kombt, muß mit dem vorigen gleich groß sein, auch muß daß letzte wie daß Erste mit dem schweffel versehen sein. auch Wirdt Eß so gewelgert wie daß Erste, undt muß solches so lang gethan Werden biß der Wein hell undt klar ist daß alle unsauberkeit herauß kombt, eß ist /: hier zu mercken, daß daß Welgern ablaßen undt auffbrennen 4. bis 5 oder wohl gar 6 mahl geschehen muß :/ Wan solches geschehen, so ist der wein

34. so hell und klar, alß der ferne wein darnach thue ihn in ein faß daß nicht so groß oder so klein ist, undt brenne ihn Noch ein Wenig auff so kan Er liegen Ein gantz Jahr, undt bekombt keine Kanen, Wirdt auch Nicht abfallen. aber nach der Zeit muß man ihn ablassen, undt wohl auffbrennen, dan der schweffel muß ihn Erhalten, aber daß muß man Wissen, daß der schweffel wohl abgezogen Wirdt, Wan Er gemacht Wirdt, so thut Er den Menschen kein schaden, undt ist der Wein gesundt zu Trincken. oder zu gebrauchen Wie man will.

Pfeffernußlein zu machen.

Nimb ein Pfundt geriebenen Zucker undt ein Pfundt schön mehl, von 2 oder 3 Citronen die schahlen gerieben, 2 loth

35. Zimmet, 1 loth näglein ein quintlein Jugber, alleß gestoßen aber nicht zu

klein, nimb 6. Eyer undt ruhre einen Löffel voll mehl undt Zucker nach dem andern hinein, alß dan Wirdt in eben rechter Dicken, dan thue den täig in eine schüßel, Er darff nicht gewircket werden aber er muß immer feucht bleiben. Dan kanstu die Haut ein Wenig mehlich machen, undt Wie schneller in der größe stüchlein täg herauß nehmen, undt runtem Kuglein darauß machen. Daß Blech kanstu mit frischer Butter schmieren, Worauff man sie leget, alß dan back sie gemächlich, sie mußen nit braun sondern Weiß gebacken Werden.

Ein Citronen bißgöt zu machen.

Nimb 2 Citronen undt reibe die schahlen auff einem reibeißen davon.
Thue Eß in ein schüßel, von Einer kanstu den safft nehmen, undt von 36.
2 Eyeren daß Weiße, dießes alles muß man durch Ein ander rühren, Zucker nimbt man biß der Teig so dick ist, daß man ihn Welgern kan von der pommerantzenblüthessentz auch ein Par Tropffen darvon, darauff mache alß dan Waß du haben wilt, undt backs in einer Tarten Pfan.

Jäger schnitten zu machen.

Nimb oblaten, undt schneide sie wie du Wilt. Darnach nimb mandeln, undt stoße sie in Zucker undt Zimmet, undt ruhrs mit Eyeren an in der Dick. Wie ein Mandeln Tarten täig, dann streichs auff die oblaten, so dick du Wilt undt säe bißem Zucker darauff, backs in der tarten Pfan, so ists recht.

schweffel schnitten zu machen, 37.

Man nimbt oblaten undt Mandelen dieße schneidet man gar klein, darnach bestreuet Man die oblaten, undt Wirfft die Mandelen drauff, Zucker undt Zimmet, undt geschnittene blumen, laß drucken Werden, dan sind sie guth.

Gutte Nurnberger Lebkuchen zu Machen.

Nimb ein Halb maß honig anderthalb Loth Zimmet andert halb Loth Näglein, ein halb Loth Pfeffer ein Loth Ingber, eine Citron oder 2. Davon nimbt man nur die schahlen, dieße stuck muß man nur grob zerstoßen. Ein Viertel Pfundt Zucker Wan der Honig gesotten undt über schlagen ist, so nim oben geschriebene stück undt ruhr sie darein, rührs immer biß eß zu einem Teig Wirdt, man

38. darff ihn nicht Wie große lebkuchen machen, sondern man muß ihn in der Pfan rühren, biß Er recht ist, gleich die Lebkuchen drauß zu machen, weich über nacht vor ein Xr Tragant in roßen wasser ein undt Wan sie gebacken sindt, bestreich sie damit. Die obere hitz muß nicht zu starck sein, sonst verbrennen sie.

Noch ander Lebkuchen zu machen.

Nim ein halb maß Wein undt 3 Viertel Pfundt Zucker, ein Loth Zimmet, ein Loth muscatnuß, 2 Loth Ingber, 2 Loth Pfeffer, von Einer Citronen daß gelbe, klein geschnitten undt den safft darein gedruckt, auch mandelen klein geschnitten undt den safft darein gedruckt, doch etwaß grob, thu den Honig in eine Pfan Wan er schämmet,

39. so hebe den schaum sauber da von ab, undt thue ihn von feuer thue den Zücker drein, alß dan laß ihn wieder sieden, Wan Er eine weil gesotten, so kan man ihn von dem feuer thun, undt uber schlagen lassen, alß dan daß mehl undt gewirtz undt ein halb Loth weid-aschenn drein gerührt, undt den Teig auff ein brett gethan undt gewirckt Wie ein Küchlein teig.

schlechte Lebkuchen zu machen.

Nimm ein halb maß Honig in eine messinge Pfan, undt ein guth glaß frisch Wasser darzu, Wan der honig ein Weil gesotten, so thue ihn Wieder vom feuer, undt Thue schön mehl auff ein brett, darnach nimb den Honig

mach einen Teig darauß, Zimmet Pfeffer Ingber undt näglein so viel du wilt, dan Wircke den Teig wohl, darnach welckere
Ihn auß, Mache lebkuchen wie du wilt Wan sie gebacken so bestreihe sie 40.
mit honig undt Wein.

Wein gebackens zu machen.

Nim ein Pfundt Zucker undt nicht gar Ein Pfundt mehl, von 6 Eyeren daß gelbe, Zucker kanstu nach deinem belieben nehmen. 6. Löffel voll wein aber von dem stärcksten. Je schwinder der Täig gemacht Wirdt, Je besser es ist; den selben 3 mahl über schlagen, darnach ruhen lassen, alß dan stich in die modell streich ihn mit Eyeren Klar saihe Zimmet und Zucker drauff, Backs in der Tarten Pfan.

Auff Eine andere weiß zu machen.

Nim ein halb Pfundt mehl undt ein halb Pfundt bütter von 3 Eyeren den Dotter, 3 Löffel voll von dem besten
Wein, 2 Löffel voll von dem besten Zucker, dießeß alles Wohl zu samen 41.
unter ein ander gewircket, undt auß gewelt, Wie der butter Backs täig 2 oder 3 mahl oder so vielmahl beliebet außgewelt, einen starcken Messer dicken rücken Modell außgestochen, auff einem blech im backoffen, oder Tarten Pfan gebacken, mit Eyeren bestrichen mit Zucker undt Zimmet bestreüet, Ehe eß in den backoffen geschoßen wirdt

Zucker Pretzlein zu machen.

Erstlich muß man ein gutt schön mehl haben, 16. Loth, 8 Loth Zucker 3 Löffel voll roßen Wasser, solches mit dem Weißen vom Ey unter ein ander geruhrt. Der taig muß etwaß dick sein, darnach muß man es durch Ein strauben Trüchterlein Lauffen lassen, das 3 Löchlein hat, undt Eine Pfane 42.

mit schmaltz, über daß feuer hencken aber nicht gar zu heiß Werden lassen, Wan sie aber Weiß gebacken sindt, so thue Eß herauß, undt wickels um Ein Welgerholtz, daß sie krum werden, so ists recht.

Zücker Leiblein zu machen.

Nimb zu Einem Viertel Pfundt Zucker 5 Loth schön mehl, Ein halb Ey auch anderthalb Loth anieß, undt fenchel unter ein ander.

Einen gar gutten Roßen Zucker zu machen.

Nimb von den rothen scharlachs roßen die Knöpff Ehe sie vollig auff gethan, ropffe sie sauber ab, schneide daß gelbe von dem Blätlein sauber ab, Wiege sie auff Jedes Pfundt Rosen, gehören des

43. Besten Canari Zucker 2. ℔ siede die blätter in Hübsch brunen Wasser in Einer sauberen messinge Pfan wohl ab Trucke die blatter durch Ein sauber Tuch, so Wirdt daß Wasser bluth roth, die blätter aber gantz Weiß, undt bleich, undt Weißlich, solche Blätter nim breitte sie mit einem sauberen Löffel, in Eine Jede schüßel auß, biß sie Trucken undt wiederroth Werden, Nimb den Zucker den du Gewogen hast, Läutere solche mit dem auß getruckneten roßen wasser Laß bey Einer halb stundt sieden, alß dan nimb die Blätter Wirff solche in daß wasser, rühre sie beständig umb, undt wan die roßen Blätter dick gnug sindt, alß dan schütte solche in ein sauber Erdenes schüsselein, decks mit einem papier zu, Laß über nacht stehen, des morgens fülle eß in Ein sauberes Zucker

44. Glaß binde Eß mit Einem sauberen Papier zu, stoße mit einer stecknatel kleine Löchlein drein, stelle ihn in den Keller, zu vor aber 4 wochen lang an Einen orth, Wo die sonn hinn scheint.

Rosen Zucker auff ein andere weiße.

Nimb Leibfarbene roßen-Knöpff zu einem Viertel hundert, zopffe sie ab, daß das gelbe davon bleibt, undt schneidt die Weiße spietzen gantz sauber ab, darnach wiege sie undt noch so viel Zucker alß blätter, dan stoß die Blätter gantz klein undt Wan sie klein gnug sein gestossen, so thue den Zucker darein undt stosse Eß braff unter Einander so Wirdts recht undt gutt, daß thue dan in ein Zucker Glaß verbindt eß wohl undt hebs auff.

Violen Safft zu machen. 45.

Zu Einer Maß Blättlein Werden andert halb schoppen siedig wasser geschüttet, welche hernach in Einem zinnern geschir 24. stundlang Jedoch offen auff einem warmen ofen stehen lassen, undt muß man solches öffters umb rühren, Wans nun so lang gestanden, soll der safft in Einem Tüchlein mit Einem stäcken oder rühr löffel genau auß getrieben werden, hernach muß wieder zu einem Pfundt safft ein halb Pfundt Zucker genommen Werden, Wan solches durch ein ander geruhrt worden stelt man solchen safft mit dem geschier in Ein heißes Wasser, undt ruhrt denselben so lang undt offt biß man spührt daß der Zucker völlig zergangen undt Wan daß Wasser anfangt kalt zu Werden, giest man Wieder
heißes zu Welches also lang geschehen muß, biß der safft keinen schaum 46.
mehr gibt, undt muß man den schaum immer mit Einem silberen Loffel abschaumen.

Quitten Safft zu machen.

Quitten safft ohne Zucker ist folgender gestalt zu machen, Erstlich Werden die quitten gerieben, der safft außgebrest, undt über nacht auffgehoben, Welchen man folgenden Tag durch ein Tuch lauteren undt Lauffen, hernach biß auff daß 3te theil ein sieden löst, womit der safft gemacht ist.

Hiembier safft zu machen.

Erstlich die Hiember durch ein Tuch geprest, undt den safft über nacht in den Keller gestelt, undt durch Einen sack gewogen, zu einem Pfundt safft ein

47. halb Viertel Pfundt Zucker genommen, den safft in Einer messingen Pfan über ein kleines feüer gethan, undt sieden lasen, biß eß verschäumt ist, darnach thue den Zucker drein, undt rührs umb, Biß der Zucker vergangen ist, dan scheüme ihn sauber ab, undt laß ihn bey Einer halb stundt sieden, dan ists recht.

Wie eingemachte Nuß zu machen.

Erstlich brich die Nuß um Johanni, hernach nimb so viel alß du ein machen wilt, undt stupff die nuß wohl darnach schüttet man frisch Wasser dran, stelle eß in den Keller undt gib ihn Täglich frisch wasser, Wäsche sie alle mahl sauber ab, biß 12 tag vorbey sindt, darnach nimb die Nuß, thue sie in Einer Pfan übers feüer, laß sie sieden biß sie Weich sindt gieß darzwischen früsch wasser darahn, wan sie also recht, so bestecke sie mit Zimmet,

48. undt näglein, so viel du darein haben Wilt, zu einem massigen glaß, nim anderthalb Pfundt Zucker Leütere den Zucker mit roßen Wasser, darnach thue die Nuße in den Zucker, laß es ein wenig sieden, darnach thue die nüße herauß, undt Laß den Zucker wieder auff sieden, schütts über die nüsse, so sindt sie recht.

Kirschen ein zu machen.

Nimb fein großen Kirschen, schneidt die stiel ab, dan nim geleüterten Zucker so viel daß sie bedeckt sindt, laß sie kochen, probire ihn auff einem leder daß sauber ist, daß der safft nicht Nehr fliehet, dan thue sie in einen Krug, oder glaß so sindt sie recht.

Amarellen-Kirschen Einzu machen.

Nimb zu einem Pfundt Kirschen andert
halb Pfundt Zucker, leütere ihn mit frischem wasser, laß ihn ein Wenig 49.
sieden, thue alß dan die Kirschen darein, undt laß ein Wenig sieden, hebe sie hernach Wieder herauß, undt laß kalt Werden, alß dan den safft wieder darneben gegosen, so ists recht.

Auff Eine ander Weiße Ein zu Machen.

Nimb anderthalb Pfundt Trollkirschen, schneidt die stein herauß, Lege sie in ein kalt Wasser ein Viertel stundte, nimb ein Pfundt Zucker, thue ihn in ein messinge Pfan, nimb kalt wasser laß darein sieden, so lang biß der Zücker sich an die Pfannen zu hencken anhebt, alß Wie Condirt, dan leg die Kirschen drein, Laß sie lang kochen, biß Er großen blattern weist, alß dann seindt sie genug, Wärm ein Zucker glaß, undt thue über eine kleine Weil die Kirschen drein.

Holler Honig zu machen. 50.

Nimb 4 handt voll abgezopffte holler bluth nach ein ander, undt Einen Jeden Tag allwegen abgebrühet, undt alle mahl daß Wasser darzu genomen, so Ein halb maß undt so es daß Letzte mahl abgepresset ist, so nimb Ein halb maß hönig, den leüter undt schütte daß außgebreste auch darein Laß eß an ein ander sieden, biß ungefehr Ein schoppffen Eingesotten. alß dan heb ihn vom feuer, undt laß eß kalt Werden, darnach kan man ihn auff heben.

Spanische Weichsel ein zu machen.

Nimb spanische Weichsel schneidt die stiehl halb weg, zu acht 4tel Pfundt Kirschen nimb ein Pfundt Zucker
Thue ihn in Eine messinge Pfan, darzu Einen schoppen Wasser laß darin 51.

sieden, biß eß anfängt in der Pfan zu gandiren alß dan Wirff die Kirschen darein, laß Eß sieden biß eß anfängt blättern zu geben. Du kanst eß auch bißweilen vom feuer abheben, die Pfan Ein Wenig schüttelen, undt mit Einem silberen Löffel den schaum abthun, aber nicht rühren, undt Wan Eß soll gar sein, kanstu zwischen 2 finger Ein Wenig safft nehmen, Wan Eß kleben bleibt, ist gnug gekocht, laß ein Weilen stehen, biß Eß laulich ist, alß dan nimb Ein Zucker-Glaß hebs uber die Pfan darein die Kirschen seindt, biß daß Glaß auch Warm ist, dan kan man alles zu samenen in daß glaß thun.

52. Einen gutten Kirschenbrandenwein zu machen.

Nimb Wein-Kirschen von dem stiel, andert halb Pfundt, vom gutten gestossenen Zucker ein Pfundt, 3 quint Zimmet, 3. quint näglein grob-gestossen, leg die Kirschen in Ein Zucker Glaß, daß gewirtz undt den Zucker darzwischen schütte 3 schoppen Brandenwein darahn. stelle eß in Eine mittelmesige Sonne, 10 oder 12 Tag, schüttele eß offt unter Einander biß der Zucker geschmoltzen ist, hernach stelle eß an Einen kühlen orth.

Condirte Johannes beerlein zu machen.

N.B. Nimb die Johannes beerlein wasch sie, Laß sie wieder trucken Werden, ziehe sie durch Ein tragant Wasser, hernach Nimb zarten gerädenen Zucker, besäe sie wohl, damit auff allen seithen, biß sie allenthalben von Zucker wohl über-
53. deckt Werden, setze sie Eine kleine Weile in die Sonne.

Stärckente Magen Trisenet zu machen.

Zimmet anderthalb Loth, muscatblüth ein quint, Muscatenuß anderthalb quint, galgant 1 quint Cartamom 1 quint, Eubeben ein halb quint, Zucker

anderthalb quint, der Zucker muß gestoßen sein, undt daß andere gewürtz auch alß dan müsche Eß unter Einander.

Ein Zimmet Wasser vor die ohnmacht.

Erstlich nimb quitten undt verreibe sie auff dem reib Eisen, Presse den safft auß, zu Einer maß quitten safft muß man nehmen 3 Loth Zimmet, klein geschnitten, undt in den quitten safft auch wohl verbunden, uber nacht in den Keller gestelt, hernach des anderen tags gleich gebrent; ist ein herrlich wasser

Wie man Citronen sambt dem Samen ein machen soll. 54.

Man soll die Citronen zu kleinen schnitzlein schneiden, Eines messers rucken dick, undt die Kerne sauber davon, darnach soll man Ein Wasser Wohl saltzen, undt siedend heiß machen undt darüber giessen, undt eine weil zu gedeckt stehen lassen. Eine halb stundt hernach, muß man Eß herauß nehmen, undt durch Etliche frische Wasser ziehen, daß ihnen daß saltz meistens genommen Wirdt, wan sie in dem Wasser eine weil gelegen muß Mans darnach auff Ein sauber Tuch Legen, daß sie Ein Wenig Trucknen, siede sie darnach, dan Legt mans in ein Zucker Glaß undt Leutere den Zucker mit roßen Wasser gieß ihn heiß daruber, dan ists recht,

Ein Bütterwecklein zu machen. 55.

Nimb Ein halb Pfundt butter, 2 Eyer, so viel mehl biß der Teig fest ist, stelle ihn über Nacht in den Keller schneidt Wecklein darauß, Wan Er gewelt ist, so dick alß Ein Deller, nimb Ein Tarten Pfan, thue Kluth oben undt unten biß die Tarten Pfan Erhietzt, darnach unten die Kluth darvon, thue die Wecklein drein, Laß die gluth oben drauff. Eß muß schnell Backen.

Butter Brey zu machen

Nim ein halb Pfundt Butter laß eß zergehen am feuer, schlag hernach 5 Eyer drein, ruhrs wohl umb, sähe hernach schön mehl drein, so viel vonnöthen ruhrs Wieder umb, biß eß glatt wirdt, schütt darnach milch drein, biß Eß recht siedet Laß alß dan auff ein glüttlein biß mans anrichtet.

56. ## Einen Mandel-brey zu machen.

Nimb ein handvoll guter mandeln, stoße sie klein mit roßen Wasser ab, alß dan, klopffe ein Ey, schütte süße milch oder rahm thue Zucker undt roßen waßer drein, ruhre die Mandelen in einem messingen Pfänlein mittan, Laß eß uber dem feuer an ein ander kochen, aber nit lang, so ists recht.

Mandel Mußlein Warm oder kalt zu machen.

Nimb einen halben schoppen süßen rahm klopffe 5 biß 6. Eyer Klahr, stoße ein hand voll gutte Mandelen, ruhre auch ein Loth roßen Wasser darein, Zucker daß recht ist, kochs in einem sauberen häfflein auff einen gluth ruhrs fleißig Laß nit lang

57. kochen, Wan eß anfangt dick zu werden, so thue eß von der gluth ruhrs noch ein Wenig richte eß an, undt streue ein Wenig Zucker drauff biß es kalt Wirdt, eß Wirdt sonsten Wässerrich.

gebackene Mandeln zu machen.

Nimb ein Pfundt Mandelen gestoßen undt ein Pfundt Zucker ein Pfund mehl, nimb die gestoßene Mandeln undt Zucker, ruhr die 3 stuck unter ein ander thue roßen Wasser undt 6 Eyer darzu, undt stich sie mit gleichem model auß hernach kan man sie im schmaltz backen.

Zimmet Kräpffelein zu Machen.

Nimb 2 Wohl geklopffte Eyer, thue darzu ein Wenig saltz, ruhre ein Wenig mehl darein, mach einen
Linderen täig davon, mit mehl nachgehens abgewirckt, auff daß aller 58.
dünneste auß gewelt; wan man ihn zu der Kräpffelein haben wilt abgerathelt, in indes gar Wenig nicht einen halben Löffel voll mit Zucker undt Zimmet vermischt, dan den täig uber ein ander geschlagen, undt Wieder geredelt so viel täg aber alß obgemeldt, etwa ein 4tel Pfund Zucker und ein Loth gestoßenen Zimmet und das backens fein kuhl abgebacken.

Mandel tarten zu machen.

Nimb ein halb Pfund mandeln geschehlt, undt klein gestoßen, mit roßen Wasser, von einem Weißen leiblein die brosam, zu sammen in kalt Wasser ein geweicht, außgedruckt in die Mandelen geruhrt undt gestoßen, sieben oder acht Eyer, nachdem sie groß-
sindt, von 5 nur den Dotter davon 2 oder 3. gantze, ein gantze stunde auff 59.
einer seithen geruhrt, undt Zucker so viel beliebt im backofen oder tarten Pfan gebacken.

Mandelen-Kräpfflein zu machen.

Zeuch die Mandelen ab stoße sie klein, thue roßen-Wasser semmel mehl, Zucker undt ein Wenig Zimmet drein, nimb Eyer Dotter, ruhrs an, Laß doch auch ein Wenig Klahr darunter, darnach mach einen teig zu bellen, thue aber ein Wenig susse milch rahm drein, Wirck ihn Wohl, welle ihn gar dunn auß, undt schmihr den gantzen boden herumb mit frischer butter wickle ihn Wie ein Well holtz, Laß ein Wenig liegen, darnach schneide kleine stücklein welle sie undt fülle sie mit denen Mandeln, backs
in der tarten Pfan, 60.

Nieren schnitten zu machen.

Mache den Nieren klein, thue Muscatebluth saltz undt gewürtz darein, ein Wenig mutschlen mehl ruhrs mit Eyeren an, aber nicht zu dünn, streichs auffs neu gebacken brodt, zimlich Hoch, back sie gemach, daß sie außen Nicht so braun undt nicht inwendig genug

Gutt Hammel fleisch zu Machen.

setze daß Hammel fleisch zu, thue Pfeffer Ingber Muscaten bluth darahn, röste schwartz gerieben brodt, undt Peterlein in schmaltz, sütte eß an die bruh, darin eß kaht, thue ein Wenig butter darein, Eß Wirdt gutt.

61. Auff ein ander Weiß hammel-fleisch zu kochen.

Nimb hammel fleisch von der schoß undt verheiner riplein weiße undt klopffe eß mit einem messer Rucken, lege solches in eine schißel, thue saltz, pfeffer inber neglein darahn laß solches eine stunde stehen, undt schuttelle solches Wohl unter einander alß dan mache ein Wenig butter Warm, undt Wan die butter schäumet, so schütte daß Hammelfleisch daran, Laß ein Weil dämpfen, darnach thue fleisch bruh darahn die nicht sehr gesaltzen, ein Wenig Essig undt ein stücklein Citronen, röste rückenbrodt hübsch im schmaltz, undt ein dürres Zwiblein darzu klein geschnitten, undt Wan eß genug geröstet so schütte daß schmaltz da von undt lösche
62. daß brodt, undt Zwibel mit Essig ab, undt schütte solches an daß fleisch, laß Wohl kochen Eß Wirdt gutt.

Gutt Wildpret zu kochen.

setze eß mit Essig undt Wasser zu, thue daran Pfeffer inber undt neglein, Wans gekocht ist, so mische ein Wenig Weiß mehl undt gerieben

schwartzbrodt in schmaltz, hacke ein dürre Zwibel speck undt ein Wenig Wachholter behren. Wan daß brodt gelb geröst ist. so thue daß gehackte auch darein ruhrs mit, undt lösche eß mit Essig, ab, thue die bruh daran, wan daß Wielbrett gekocht ist, laß es wohl an ein ander kochen, alß dan kanstu spühren Waß ihm fehlt.

Brüh über ein rehschlägel oder Hassen. 63.

Röste von rücken brodt eine brosam im schmaltz, Wan eß gelb ist, so schütte daß schmaltz davon, Lösche daß brodt mit ein Wenig Essig ab, thue von dießer bruh undt Waß in der Pfan von schlegel oder hassen abgetrupffelt, unter ein ander, thue alß dan Citronen klein geschnitten, ein Wenig fleisch bruh näglein Pfeffer Mußcatenuß undt Essig darahn, undt Wan Eß genugsam ist, Laß an einander sieden, Wan du den brathen angerichtet hast, so schütte die an dem selben.

Ein Kalbs Börschle mit bütter und mit Morgeln zu kochen. 64.

Schneide daß Kalbs börschle in bröcklein undt von der lungen auch brocklein röste sie ein Wenig in einer Kachel darin du es kochen Wilt mit butter, undt thue fleisch bruch daran. Pfeffer Ingber mußcatbluth, hernach schneidt Ein durres Zwiblein, undt schwencks ein Wenig im Butter, nimb ein handt voll morglen siedt sie zu vor in Wasser alß dan truck die morglen auß thue alles zu sammen in eine Kachel undt Laß an ein ander kochen so Wirdts recht, vergieß saltz nicht.

Junge Taube zu kochen.

Wan die Tauben gebutzt so schneidt sie zu vier stucken, setze sie mit fleischbruh undt ein Wenig Essig, saltz pfeffer inber

65. undt Näglein, laß halb kochen, nimb daß mäglein Leber undt hertz ein wenig speck ein dörres Zwiblein ein wenig Majoran undt peterlein, solches hacke gar klein. undt verruhre eß mit fleisch bruh undt schütte eß an die tauben ein klein stücklein butter auch darzu laß kochen, undt laß nicht zu soner so ist Gutt.

Cucumer brüh an einen hammels schlegell

Laß den schlegel bratten biß Er eine fette bruh bekombt, alß dan schneidt die Cucummer thue ein Wenig saltz darahn, schüttele sie undt trücke sie auß, nimb ein Wenig butter in eine Pfan, undt eine Zwibel darein, röste die Cucummer mit der Zwibel thue alß dan Pfeffer daran, schütte braten fett von den schlegel daran, so ists recht.

66. ## Lungen Morgel zu machen.

Nimb Kalbs Lungen, hacks klein brenns im schmaltz, Würtz es wohl mit pfeffer undt Inber, nimb 2 oder 3 Eyer ruhre eß Wohl durch ein ander mach ein teiglein an Wie zu schnee ballen, well ihn auß schneidt eines fingers lang eines fingers breitt taig davon ab wickle ihn umb einen Kochlöffel kleb die lungen darauff in der form Wie andere Morgel legs in heißen schmaltz thue eß hernach in eine zinnerne schußel schütte darnach fleischbruh darahn mit butter undt Pfeffer laß ein Wenig auff einer Kluth sieden.

Einen hecht zu sieden

siedt den hecht in Saltz Wasser ab, wan daß Wasser siedet, so blehe den hecht ab mit Essig, undt schütte ihn in daß

67. siedige saltz Wasser, und decke ihn zu Wan Er halb gesotten, so schütte daß saltz Wasser da von, biß auff ein halb xr Kleßlein voll, alß dan thue daran bütter mußcat bluth Pfeffer Inber undt ein Wenig fleisch bruh die

nicht zu viel gesaltzen Man muß in die Pfane, darin der fisch im saltz wasser gesotten Wirdt, ein gantze Zwibel darin ein Creutz geschnitten, thue roßemarin undt Citronen laß ein Wenig auff sieden, undt Wan du sie Wilt anrichten so yerklopffe ein Par Eyer Dotter mit ein Wenig Essig, undt schütte die bruh des fusch an die Eyer Dotter, undt ruhrs alleweil umb, daß eß nicht gerinne, richte den fiseh geschwind an, schütte die bruh Wieder in die Pfan setze ein augenblick uber feuer undt ruhr eß stehts umb, biß eß will anfangen
zu sieden, eß gibt gleich ein dickes brulein, undt schütte eß gleich uber dem 68.
fisch.

Karpffen zu sieden.

schupffe ihn, schneide ihn auff, nim daß ingeweid herauß, zerreiß die gall nicht, undt thue sie gleich da von, wesch ihn auß mit Wein undt Essig thue dasselbe besonders in eine schüßel verschneid ihn zu stücklein lege ihn in die Pfan, thue daran einen gutten theil saltz, Wein undt Essig undt ein stuck Zwibel, laß ihn schnell sieden, Wan Er eine Weil gesotten hatt, so lang alß ein hart Par Eyer so schütte den dritten theil bruch davon undt schütte den gewaschenen schweiß wieder daran, undt röste Einen halben löffel voll schön mehl, undt
Wan daß mehl geröstet, so thue ein Wenig gerieben schwartz Brod darüber, 69.
röste eß mit ein ander Wans braunlich ist, so schneid eine Zwibel garklein, undt laß ein Wenig schweißen, dan thue von der bruh die am fisch ist darein mägellein pfeffer Inber schütte eß uber den fisch undt laß ihn sieden, butter muß auch darein, Wan die bruh zu sauer ist, thue ein Wenig Zucker drein.

Rahm Kuchlein zu backen.

Nimb den rahm von Einer selbst gestandenen Milch ruhre schön mehl darein, undt saltz daß recht ist, Wircke daß täiglein, aber nicht fest, welle ihn Eines Messer rucken dück auß, backs im schmaltz, du must immer mit

dem scheum-löffel daß schmaltz trauf Löppern, Wan sie recht gerathen so kehren sie sich selbst umb

70. Salmen oder Lachs zu sieden.

Wasch den sallmen sauber, leg eine handt voll peterlein in die Pfann, leg daß stuck darauff, thue halb Wein undt Essig daran auch saltz, laß sieden Wie Kalbs fleisch, legs in Zinn, ein Wenig von der bruh daran, frischen peterlein darauff, Wan du ihn aber in Einer butter bruh wilt, so sied in Wie Forellen.

Aal sieden undt braten.

heffte ihn mit Einer angel an die Wandt, schneide die hauth rings rumb auff bey dem Kopff, nimm saltz in die Handt ziehe ihm die Haut ab, schneide den Kopff undt schwantz ab, hernach mache stucker 3 ZWerch-finger breit, legs in Eine schüßel nimb saltz undt Pfeffer bestreich die stucker

71. Wohl, mit salbey, binds umb die stucklein herumb legs auff den rost, laß genug braten, bestreich sie immer mit fruscher butter laß sie nicht so auß braten, sie Müssen fein safftig sein, Wilt du sie in einer bruh haben, so siede sie in einem saltz Wasser ab, mache eine brüh halb Wein undt Essig. brenn mehl im schmaltz darein. Zibeben Mandeln roßinlein jedes ein handvoll ein Wenig saffram undt Zucker, laß den ahl Wohldarein sieden, du kanst ihn auch in butter bratten, in einer Kachel, stoß salbey klein, saltz undt Pfeffer unter ein ander bestreue den ahl mit, laß pricklein.

Butter Knopfflein zu machen.

Nim ein 4tel Pfundt butter ruhr sie wohl, schlag 6 Eyer darein,

72. ruhr ein Jedes absonderlich wohl in der butter, schneidt grunes darein, Waß du gerne Wilt, muscaten blüth saltz, gewürtz, ruhrs mit mitschlen

mehl ahn, aber eß muß kein alt backs sein, laß gemach in einem geleschten haffen sieden. Du must aber die fleisch bruh nicht zu viel saltzen.

Mandel schnitten zu machen.

schehl die Mandel, stoß sie klein, thue semmelmehl, Zucker undt roßen waser darein, ruhrs mit Eyer an, biß sie recht ist, du must Eß nicht zu dünn machen. Nimb Weiß brodt schneid schnitten, streich die Mandelen darauff, wie die inneren schnitten, bachs in frischen schmaltz, laß sie nicht zu braun werden, schehle Mandelen, schneidt 4 stücklein darauß, steck in die schnitten so viel
du Wilt, mache ein suße bruh daruber laß auff einer gluth ein Wenig auff 73.
sieden. begerstu eß gutt so thue viel Mandelen undt Wein beren darein, du kanst sie auch ohne bruh vor gebackens auff stellen.
Nimb von einer selbst gestandenen milch den rahm herab, in eine schüßel schlag 4 Eyer, drein ein wenig saltz gewurtz undt muscaten blüth, Wan du etwaß grühnes hast, alß peterlein, meyran, klein geschnitten, alles Wohl durch einander geruhrt ruhr eß mit schönem mehl vollens ahn, biß eß ist Wie ein brey, nimm auch ein par handvoll neu mehl darein, thue Wasser in Einer Pfan ubers feuer Wan Eß siedet, so saltze es, schütte von dem täg auff einen holtzeren teller, undt streich
mit einem Messerrucken langen stücklein ins Wasser, sie dorffe nicht lange 74.
sieden, hebs mit einem scheum Löffel herauß, legs in eine breite Kachel, thue bütter, Pfeffer, undt fleisch brüh daran. undt laß ein wenig auff kochen.

Gebrathen Kalbs fleisch zu machen.

Nim sauber gewaschen Kalbfleisch streue ein Wenig saltz daran, legs auff den rost, braths hubsch gelb, Legs in ein Zin, thue butter, gewurtz, mußcaten-bluth oder Citronen undt fleisch bruh daran, laß die stücklein auff einer gluth kochen, kehre sie auch einmahl umb.

75. Mandel Tärtlein zu machen.

Nim 12 Loth Mandelen klein gestoßen, mit rosen wasser, 2. loth gerieben trocken brodt, nägellein, Zimmet, jedes ein quintlein, dießes alles zusammen mit Eyeren angeruhrt, Wie die Mandeltarten-Teig, Zucker biß gnug ist, darnach in Pasteten-schußeln eingeschütt, in der Tarten Pfan gebacken, eßwerden die Eyer gantz genommen.

Ein Mandel nuß zu machen.

Nimb ein halb Pfund Mandelen, schehl sie ab, stoße sie klein mit roßen Wasser, verruhre sie, biß eß scheumt von einem Kreutzerleiblein die brosamen in milch ein geweicht, undt wohl Wieder auß gedruckt, umb die Mandelen daß brodt undt butter, ruhrs alles zu samen, undt thue Zucker
76. darein, biß eß gnug ist, mit Eyer an geruhrt, biß in der rechten Dicke ist, Wan du wilt so kanst du daß gelbe halb nehmen, darnach daß Zin wohl mit butter auff ein siedig Wasser daß da fort siedet, setze oben Kohlen daß uber sich ziehet.

Einen bütter- bachs Teig zu machen.

Erstlich leg die butter auff die Wage daß mehl auch auff die andere schahl, undt laß daß mehl unter den fuhr schlag schwehrer sein, leg daß mehl auff daß Brett, undt thue 3 bröcklein butter darein, ein Ey, eines löffel voll Wein, undt frisch wasser, undt mach den taig wie ein mutzlen taig Well den taig hubsch auß, undt nimb den Butter-Weck hübsch auß, daß kein Wasser darein ist, leg ihn auff den
77. täig, darnach ziehe den teig uber die butter, Welle ihn hubsch in die lenge auß undt schlage ihn in ein mehl wie Eß der brauch ist.

Roßen gebackens zu machen.

Nimb mehl auffs Brett 6. Löffel voll Zucker, ein handvoll gestoßenen Mandel 3 oder 4 Eyer Dotter, ein Wenig roßen Wasser, daß alles unter ein ander gewürcket, undt in die länge außgewelt, ein mahl uber einandergeschlagen.

Ein Krebs suppe zu machen.

Erstlich siede die Krebs darnach nimb die schalen stoß sie klein, thue butter in ein Pfänlein, undt röste die schahlen wohl darinnen, thue süße rahm darzu, undt laß sieden, Wans ein Wenig gesotten, so seye eß durch Ein Tuch, undt thue eß in ein häfflein, thue die Krebs auch darein, saltz 78.
Pfeffer undt muscatenbluth ein guth stück, du kanst auch bütter undt fleisch Knöpfflein darzu nehmen, darnach richts an über gebethe schnitten du kanst auch an statt des süssen rahm fleisch brüh nehmen NB. laß wohl sieden darnach seye eß durch ein Tüchlein verklopff 6 Eyer thue Eß darein.

Krebs eiter zu machen

Nim Krebsschahlen so viel du haben kanst stoß sie klein in einen mörschel, mach ein 4tel milch siedig thue die gestoßene Krebsschahlen darein NB. Wan eß anfängt dick zu werden so lege ein sauber Dichlein in ein schüßel, schütte eß darein binde daß Tüchlein zu sammen, damit
daß Krebs Wasser ablaufft Wans kalt undt wohl abgeloffen ist, so thue eß 79.
auß dem Tüchlein, undt schneidt schnitten darauß Legs in Zin nim die Krebs da von Wan du die schahlen genommen hast, legs auff die schnitten, thue Pfeffer inber muscate bluth fleischbruh undt butter daran. Laß kochen.

Mandeln Knöpfflein zu machen.

Man nimbt klein gestoßenen Mandelen undt ein Wenig eingemacht Weißbrodt ruhrs mit Eyer Dotter undt süße milch an, nimb auch ein

Wenig frusch butter ruhrs durch ein ander, auch zimlich Zucker, backs fein gemach im schmaltz, gibs ohne oder mit der bruh.

80. Eyer Knöpfflein.

Klopff die Eyer ruhr schön mehl darein, Ein Wenig roßen Wasser, Zucker Zimmet roßinges, machs nicht zu veste, mach schmaltz heiß, Leg die gemachte Knöpfflein darein, Wan sie gnug gebacken, so Leg sie in ein Zin, thue Wein undt Zucker daran, laß sieden biß sie Weich sindt.

Weiß brodt Knöpfflein zu machen

Weich weiß brodt in Milch, thue schmaltz in ein pfänlein, truckne daß brodt darein wohl auß, Wan eß getrucknet ist, so thue es in ein schußel, thue pfeffer Ingber, mußcaten-bluth undt ein Wenig saltz daran, ruhrs völlig mit Eyer an, alß dan legs in eine siedige fleischbruh, laß sieden, sie gehen auff, mach butter heiß undt schütte darüber Wan sie angerichtet sindt.

81. francken Knöpfflein,

schneidt Weiß brodt gewurffelt, daß halbe theil röste in schmaltz, daß andere muß du mit siediger milch abbrühen, Nimb eine Zwibel, schneidt sie hübsch klein, thue eß zu dem angerichten brodt. Die Eyer muß du auch nicht spahren, undt den täig nicht zu dick machen, aber zimlich große Knöpff, Laß sieden, aber nicht Lange.

Junge Huner oder Kalbfleisch zu fricassiren.

Wan die huner sauber gebutzt sindt, so schneidt sie zu 4 theil, thue butter in Eine Kuche-Pfan, Laß sie vergehen biß sie anfängt zu scheumen so

Wirff die zerschnittene Hüner drein, thue darein ein Wenig saltz, Pfeffer inber, mußcaten bluth, red ein Wenig grün Kreütlein
Ein kleine Zwibel, Peterlein, schnitlauch undt ein Wenig Mayoran, dießes 82.
alles gar klein gehackt, undt gleich zu den hunern in die Kuche Pfan gethan, zu gedeckt undt ein 4tel stundtlang dämpffen Lassen, bißweilen einwenig geschüttelt, damit sie nicht anbrennen, alß dan thue daran ein wenig gutte fleisch bruh, Laß hernach vollendt gar kochen, thue auch Citronen darein, undt wan du eß auffstellen Wilt, so zerklopff ein Par EyerDotter, nim einen kleinen Löffel voll Essig undt schütte sie an die Hüner, undt zu gleich angerichtet.

Huner auff eine ander weiß zu Fricassiren.

Wan die Huner sauber gebutzt sindt, so thue sie in einen haffen, thue daran eine gutte fleisch brüh, saltz, gewurtz, alß Pfeffer Ingber Mußcatebluht, Laß kochen, alß
dan backe ein Par Eyer hart, undt hacke sie sambt ein Wenig Kreütlein 83.
nemblich schnitlauch, Majoran undt Peterlein aber gar klein gehackt, undt solches verrühre mit der huner-brüh, also an die hüner geschüttet, undt ein gütt stück bütter darein gelegt, undt Laß kochen biß sie gar sind, ist ein gutt Essen, aber wan die Huner zu setzest, so muß auch ein Wenig Wein daran, du must nit soviel Kreütlein darzu thun.

Junge Huner mit Lattig.

setz die Hüner gantz zu mit fleisch bruh, daß gewurtz Wie oben gemelt, dran, undt laß kochen, biß sie halb gar sindt, alß dan nim einen schönen Lattig-Salat, der fein gelb ist, undt bruhe ihn ein klein Wenig, hernach kiehle ihn Ein klein wenig ab, mit kalt Wasser, trückne ihn auß, undt thue ihn an die Hüner, undt ein gutt stück butter darzu, laß wohl kochen
Man muß auch nicht so viel brüh dran lassen, so Wirdts desto kräfftiger 84.

Zucker strauben zu machen.

Nim zu einem Löffel Zücker 2 Löffel voll mehl, rührs mit Eyer Klar undt ein Wenig roßen Wasser an, ruhrs mit guttem Wein vollens an, biß es wie ein strauben-Täig wird, nimb ein gelöschtes häfflein, schlag Löcher darein, thue daß häfflein halb voll, undt Laß es schnell in schmaltz Lauffen, so Werden sie krauß, Wan du sie herauß thust, so mustu sie ein Wenig krumen, laß sie wohl backen, besäe sie mit Zucker, sie Werden gar schön.

Butter schlangen zu machen.

Mach einen taig Wie zu butter tärtlein, Welle ihn solang wie du ihn haben Wilt, aber nicht viel breiter alß ein hand breit, mache eine Fülle von
85. roßine oder äpffel Wie du Eß begehrst bestreich den Täig mit Eyer Klar, die Fülle in der mitte also herunter, bestreue eß wohl mit Zucker undt Zimmet, mache zu gleich einen räufflein drauff, formire eß Wie ein schlange, undt mache ihr einen schwantz undt floß fetern von täig, stecke ihr zwey Wein in den Kopff, anstatt der augen krum sie, undt leg sie auff ein papier, bestreichs mit Eyer thus in den backoffen.

Marck Knöpfflein zu machen.

Nimb marck laß es zergehen, rühre saffran darein, undt Weck brosamen, 2. eyer ein Löffel voll schön mehl, saltz, mußCaten bluth, ruhrs unter ein ander undt in fleisch brüh gesotten.

86. ## Milch Knöpfflein zu machen.

stelle milch in Einen haffen, ubers feur undt Wan sie siedet, so ruhr mehl darein, ein gutt stück butter mustu in die Milch Legen, Laß kochen, biß so dick Wirdt daß du es nehmen kanst, dan nimb Zinn streichs dick mit butter, undt stich mit einem scheum Löffel die Knöpfflein herauß Laß sie hernach in Zinn kochen,

ochsen augen zu machen.

Nim daß Weiße von Ey, stoß mandeln undt Zucker, nimb den Dotter undt mach ein täiglein darauß, nimb allemahl einen Löffel voll in ein Wenig Eyer Weiß, backs wie andere Eyer.

Mandelen zu backen.

Mach ein täiglein von lauter Eyer Dotter Zucker undt roßen Wasser darein,
Wirck ihn fest, well einen backen 2 messer rücken dick stoß mit einem 87.
Mandel model auß, Backs Langsam.

Aepffel Küchlein.

schehle äpffel schneid sie gewürffelt kehr sie wohl im mehl um klopffe Eyer schütte sie darüber, kehr sie auch wohl darein umb, mache schmaltz in Einer Dartenpfan heiß thue viel äpffel darein, thue gluth auff den Deckel, unten keine alß neben herumb laß wohl backen.

Gantze Äpffel zu backen.

Mache eine fülle von Mandelen, weinbehren, undt Zibeben, ein wenig geriben brodt, auch ein Wenig Zucker darunter, schehle schöne große äpffel, schneidt den butzen undt stiel herauß, schneidt einen Deckel herab von dem apffel, hohle ihn auß, daß kein Hutzel darin
Bleibt, mache ihn Wieder voll von der Vielle, undt thue den Deckel 88.
Wieder darauff, mache ein täiglein Wie zu äpfel schnitzen, kehr die äpffel wohl darin umb backs im schmaltz, darnach thue 3 oder mehr nach dem du viel leuthe hast, ins Zin, mache eine süße brüh daruber Laß auff einer gluth Wohl auff kochen. Wirff auch geschehlte Mandelen undt Zibebe in die bruh.

Schwedenknäpffele.

Thue ein Maß milch in einer Pfan uber feuer, schneide 2 weiße leiblein, ein wenig Zwibele undt saltz darein, laß kochen wie Einen brey, thue schön mehl darein, rührs wohl über dem feüer, biß es die rechte Dicke bekombt, mach schmaltz heiß, in einer breiden Kachel, brichs mit einem Eisern Löffel herauß, Legs ins schmaltz, kehrs umb, laß nicht zu braun Werden.

gebrute strauben zu machen. 89.

Nim mehl so viel du brauchest, thue saltz darein, daß eß recht ist, mach milch siedig, rühr daß mehl an, mach Einen festen Täig, nim schmaltz einer baum-nuß groß, laß in Einer Pfan zergehen, thue den täig in die Pfan, truckne ihn wohl ab, biß Er sich von der Pfanen schehlt, leg Eyer in ein Warm Wasser, schlag eines nach dem andern drein, klopff ihn gewältig ruhr ein Löffel voll roßen Wasser drein, netze die spritz wohl inwendig mit schmaltz, sehe zu daß der taig nicht zu dun wirdt, fülle die spritz recht voll, Wircks allgemach ins schmaltz, fahr immer umher mit der spritz wie mit Einem strauben Trüchter, laß sie fein gemach backen, schüttele immer ein Wenig an der Pfan, Wan sie auff einer seithen gelb sindt, so kehre sie gemach umb, machs nicht so braun, bestreue sie wohl mit Zucker

Rosinnen mußlein. 90.

setz die rosinlein in halb Wein undt Wasser in einem 3 beinenden haffen zu, laß wohl sieden, schneidt Weiß brodt gewirffelt, rosts im schmaltz. seüe daß schmaltz wohl davon, thue die brocklein in roßinlein, Laß mit Ein ander auff kochen, darnach mans gerne suß haben will.

Eyer mülhlen in einer süßen bruh

Nim 4 Eyer wohl geklopfft ein klein wenig schmaltz darein, thue schmaltz einer baum nuß groß ubers feuer, Wans heiß ist, so schwing daß schmaltz ein Wenig in der Pfan herumb, schutts darauff in Einer ander Pfänlein. schütt einen schöpff-Löffel voll von den Eyeren in die lehre Pfan, schwings hurtig herumb, halß ein klein wenig ubers feuer eß geht recht gern herauß, thue das schmaltz wieder in
die Pfan, laß wieder heiß Werden, backs allemahl also, biß du genug hast, 91.
schneidt darnach klein, wie die Nudel, oder wickle sie zu samen, wie Hüppen, legs in ein Zin. mach eine süße oder bitter bruh darüber, laß auff einer gluth auff sieden.

fleisch Knöpfflein zu machen.

Nimb ein stück rindt fleisch, schneidt die häutlein fleisig davon, 2 gebackene Eyer ein weig Peterlein oder Majoran, hacke ein Wenig speck, dießes alles klein mit ein ander in ein schüßel rost mitschlen mehl in schmaltz undt schütte eß darein, thue gewirtz undt saltz darein, daß es recht ist, ruhrs mit Eyeren an, biß Eß die rechte Dicke bekombt, lang mit einem Löffel fein kleine Knöpfflein herauß, legs in ein fleisch-bruh, undt laß nicht gar zu lang sieden, daß sie nicht zerfallen

Ein gutt gemüß von weiß Brodt. 92.

Nimb ein leiblein Weiß brodt, schneidt zu stucker, doch daß die unter rinde gantz bleibt, damit daß leiblein nicht verfalle; mach schmaltz heiß, thue daß leiblein drein, backs hübsch rösch und gelb, schütte daß schmaltz auß dem Pfänlein, daß nur ein Wenig darin bleibt, streue ein Handt voll Zucker auff daß gebackene brodt, ein Par löffel voll roßen Wasser, undt einen schopffen milch Laß es auff dem feuer auffkochen, thue eß in ein Zin,

siehe zu daß Eß nicht uber sich kombt, streue ein Wenig Zucker darauff, undt trags warm auff den Tüsch.

Laubfrösch zu machen.

Nimb 14 hubsche mangold-blätter wasche sie sauber, legs auff ein sauberes brett

93. Nim von 2 weißen leiblein die brosamen Weichs in sußer milch ein, thue gewirtz saltz, mußcaten-bluth, maioran, nach deinem belieben, ein handtvoll mitschlen mehl undt 2 Eyer daran, ruhr alles wohl unter ein ander nim ein mangelblath schneidt daß ripplein herauß nim einen Löffel voll von der fülle, wickle sie wohl in daß Mangoldblath, legs in eine breite Eyer-Kachel, wan sie alle gefult sein, so streue ein Wenig Pfeffer darauff, schneid butter wie düne scheiblein Legs oben herumb, schütte siedig fleisch bruh darüber, Laß auff einer gluth kochen.

Aepffel schnitzen zu backen.

Nim gütte äpffel die nicht zu sauer, schehle sie undt mach schnützlein, wie man rüeben schneidet, thue sie in Eine schüßel, streüe Ein Handtvoll schaumehl darüber, schwing

94. sie wohl durch ein ander, backs in schmaltz fein rösch, streue Zucker drauff.

Aepffel Kräntzlein zu machen

schneidt die äpffel fingers dick, mach ein taiglein, wie zu anderen äpffel schnitzen, nicht zu dick, thue die schnitzen darein, mache schmaltz in Einer pfan heiß, schütte daß schmaltz in ein andere Pfan, Eß muß aber gar heiß bleiben leg die schnitzen in die lehre Pfan herum, daß immer ein Wenig eins auff dem andern bleibt, leg 2 oder 3 fach herumb, in der mitte nichts, schütte daß heiße schmaltz daruber backs fein schnell sie Werden sonst nicht rahs

Wetzstein zu backen.

Nim schön mehl, ein Wenig saltz, ruhrs mit süßer milch rahm an, nur daß gar dick ist, darnach schlag Eyer daran, biß schier wie ein strauben taig ist rühr undt klopff ihn wohl, thue schmaltz in ein Zin, oder verzinten napffen, 95.
stells auff einen siedigen haffen, mit Wasser, laß daß Warme schmaltz wohl im haffen herumb lauffen, schutte herauß in eine Pfan, thue den taig darein, schütte daß schmaltz Wieder eben herum, deck einen Eißeren Deckel darauff, undt fülle gluth oben drauff. Wan der Täig gestanden ist, so schneide große oder kleine stück in form eines Wetzstein, backs fein langsam undt nicht zu braun,

Gebacken brodt in Einer süßen bruh.

Nim ein handvoll gestoßene Mandel, ein Wenig roßen Wasser, Zucker, ein handtvoll mitschlen Mehl, ruhrs mit Eyeren an, nim ein weiß leiblein brodt, schneide oben geWirffelt, doch daß die unter runde gantz bleibt, streich die Mandele in alle spelte, fülle sie Wohl auff, backs im schmaltz legs
darnach in Zin, stells darnach auff eine gluth, schütte eine suße brüh 96.
darüber, undt laß ein Wenig auff sieden, eß muß auch zimlich roßinlein undt Zubeben in der brüh sein.

Weiß brodt zu backen.

Nimb 2 weiße leiblein brodt, schneidts zu stücklein, Legs in Eine schüßel, mach ein Viertel milch siedig, schütte ein Wenig rosen-Waßer drein, Wer gern Zücker darein hat kan auch Zucker darein thun, Wan eß siedet, so schütte eß über daß weiße brodt, darnach klopff 4 Eyer leg die stück brod darein, backs im schmaltz. streue Zucker darauff.

Katzen Drecklein

schehl ein 4tel Mandel, wäsch Ziebeben, auch ein 4tel, laß trucken Werden, faß ein nadel mit einem sauberen faden ein darnach nim ein Mandel, undt wieder

97. eine Zübeben biß eß ein halb 4tel lang ist, faße alles so an, Laß aber ein langes fädlein dran, mache ein taiglein an, Wie zu gebackenen äepffel schnitzen, kehrs darin um, backs hubsch rösch, zeug daß fädlein gemach herauß bestreue es mit Zucker.

Biern schnitzen zu backen.

Nim geschehlte bieren, hacks klein, röste sie in schmaltz, thue ein handtvoll kleine Wein-beer darein, Zucker Zimmet ein Wenig geröst brodt, ruhrs wohl durch ein ander, nim oblathen, streich darauff hoch wie Nieren-schnitten, mach ein taiglein, Wie zu äepffel schnitzen, zieh die schnitzen gemach herdurch backs im schmaltz.

geschehlte Zwetschken oder feigen zu backen.

thue sie in ein Häfflein, Ein Wenig Wein undt Zücker darein, laß sie ein Wenig sieden, nur daß sie auffschwellen, legs

98. auff einen sauberen Teller oder brettlein stecke ein sauber geschehlte Mandel in ein Jedes machs Wieder zu laß wohl kalt undt Trucken Werden, mach ein Täiglein an, kehr sie darin um, legs in schmaltz fein rösch bestreue sie wohl mit Zucker.

gefülle Kuchlein

Nim ein stuck brosam von Einem leib brodt, rösts in schmaltz schön gelb, nim trauben, geschehlte Citronen, ein Wenig klein geschnittene Mandeln, Zucker, ein wenig Zimmet, ruhrs mit Einem Ey an, nim ein oblate, undt

lege in der mitt einen Löffel voll von der fülle darauff, decks mit einem oblathen zu. mach einen Täig Wie äpffel schnitzen, tuncke die beyde oblathen rings um in den Täig legs in schmaltz, backs gar schnell, bestreue eß wohl mit Zucker, man kan auch auß der fülle Knöpfflein machen.

Forellen sieden. 99.

schneide die forelle zu stück, Wasch sie sauber legs in die Pfann, .thue saltz Pfeffer Ingber darauff, undt schütte ein Wenig Wein essig darein, laß sieden biß du meinst sie haben gnug, seihe die brüh herab, leg die fisch ins Zinn, fein ordentlich, decks zu stells auff einen Warmen Haffen, mit Wasser, thue darnach die brüh Wieder in die Pfan, nim Eyer Dotter, klopff sie wohl durch ein ander, schütts auch an die fisch-brüh und zimlich butter, laß es ein wenig auffsieden versuchs undt schütts uber die fisch.

Forellen blau sieden.

Wan die forellen wohl gewaschen, undt zerschnitten sindt, lege sie in Eine schüßel, gieß gutten Essig darüber, thue Wasser in einer Pfan übers feuer, laß eß sieden, thue saltz ins Wasser, leg die stuck fisch in die Pfan, auch Essig, undt laß sieden.

aber daß die stücker gantz bleiben, leg ein Weiß Serviette in ein Zinn, leg 100.
die stücker fein ordentlich darein, leg frische Peterlein darein, decks mit der Serviet zu, undt Trags auff.

Weiß fisch sieden.

schuppe den fisch sauber, schneidts zu stücklein Legs in die Pfan, mache schmaltz heiß, schneidt Zwiblein, Laß im schmaltz brocklen, thue ein Löffel mehl darein, laß nicht braun Werden, thue Pfeffer, saltz, inber, drauff, schütte auch Wein undt Essig darüber, undt laß sieden.

Grundlein sieden.

Thue die grundlein in die Pfan, decks zu, schutt ein Wenig Essig darüber, wan sie sich ein Wenig gekrümbt haben, decks Wieder auff, Thue Pfeffer inber saltz Kümmel drein, zimlich bütter undt Wein, Laß nicht lang sieden.

Fisch Knöpfflein zu machen.

101. Nim von Einem Weiß fisch, weiche Weiß brodt in einer fleisch brüh, Trücks Wieder wohl auß, nimm Peterlein, Majoran ein stucklein speck, hack alles wohl durch ein ander, darnach thue gewirtz undt saltz daran, rührs mit Eyeren an, legs in siedig fleisch brüh, Laß es nicht zu lang sieden, Wan du hecht oder forellen hast, so lege zwischen die stücklein fisch die Knöpffelein herum.

Heffen Kuchen.

Nim 4 handvoll mehl in Eine schüßel, oder großen napf, der von Küpffer ist, thue ein handt voll saltz darein, 2. Löffel voll bier-heffen Laß ein gutt stück schmaltz zergehen, undt schütts auch darein, 6 Eyer verrühr alles Wohl durch ein ander mit Einer lauen

102. halb maß milch stelles auff einen Warmen offen, oder brodt Kachel, decke es mit einen 4fachen Dischtug zu, Wan der Taig gehet so thue mehl auff ein Wirckbrett. brich den Teig auß der schüßel, Wirck ihn ein klein Wenig, undt mache Kuchen darauß, groß oder klein, wie du sie haben Wilt: Welle sie mit dem Well holtz, trucke sie Nur mit der handt auß, klopfe ein Ey bestreue damit, streüe Kümel undt saltz darauff, stupfs ein klein Wenig legs auff ein papir, undt Laß im backofen backen.

Kleine pastetlein in schmaltz zu backen.

Hacke übergebliebenes bratenfleisch, undt Nieren-fett, gar klein, auch Ein Wenig Citronen, röst gerieben weiß brodt, im schmaltz, thue daß gehackte fleisch auch drein, saltz undt gewürtz, auch ein glaß Wein, Laß unter einander kochen, schüts in Eine breite schüßel, laß
kalt Werden, Mach einen Täig, rühr daß mehl mit fleisch brüh an, undt ein 103.
Wenig saltz undt schmaltz, Well einen dünnen boden, leg daß gehackte fleisch häufflein-Weiß herum, auff den halben boden, schlag den halben boden herüber, trucks mit einem Ledle oder Kindts becherlein herauß, sie dörffen Nur so groß sein alß große Nuße; sie Müßen Erst gebacken Werden, wan man sie Essen will undt fein schnell.

Gutte Pasteten in Zin zu backen.

Thue Mehl auff ein brett mach mitten ein loch, nim von 3 töpffen gestandenen Milch den rahm, 3 4tel Pfundt butter undt ein Wenig saltz, thue alles in daß grublein, Welle eß gleich mit dem Well Holtz, Legs in ein breit Zin, schneidt den Täig, der herunter henckt mit Einem Messer herab, Leg Kalbfleisch, hünlein, Bütter, Citronen undt gewirtz darein,
saltz Nach belieben, nim den abgeschnittenen Täig, mach einen Deckel 104.
darauß, decks damit zu, schneidt den ubrigen Taig der herunter hengt wieder weg bestreichs mit Eyeren, backs in Einer Tarten Pfan oder backoffen.

CHEELÉE

Erstlich nimm 3 loth von der allerfeinsten haußblaß, Wie Man sie zu der artzeney braucht, Weiche sie Ein, undt stell sie in den Keller schütt abendts undt morgens frisch wasser darauff, des anderen morgens nimbt man sie undt schneidet sie mit Einer scheer zu kleinen stückern, schutte früsch Wasser darauff, undt stelle sie Wieder in Keller, des abendts seihe sie durch

ein Tuch, trücke sie fest auß, undt laß sie eine Nacht trucken stehen, denselbigen Tag wan man die haußblaß einWeicht, dan nimbt Man ein halb maß Wein, ein halb Pfundt gestoßenen Zucker 3 löffel voll Wein Essig, einen Löffel voll

105. Gantzen Pfeffer Einen halben schopffen milch, daß schüttet man alle durch ein ander in Einen Krug, Läst eß eine Nacht stehen, des Morgens Lest man eß sacht durch einen sack lauffen, eß Muß in acht genommen Werden, daß eß nicht Trüb, Wan eß alle durch geloffen ist, undt ist schön hell, dan nimbt man ein Neü breitt Döpffen, undt schüttet eß hinein, undt stellts auff Kohlen, undt nimbt die haußblaß, undt schütt daß Wasser ab, undt drückt sie Wieder fest auß, undt bricht sie zu kleinen stückern, undt wirfft sie auch in das Döpffen, undt rühret stets mit einem Löffel darein, dan Man darff eß nicht kochen lassen, undt wan die Haußblaß alle darin vergangen ist, dan seüet Man sie durch ein Tuch Wo man sie hinein haben Will, hernach kan Man ihnen die farb undt den geschmack geben, Wie Man will.

106. Ein schwartze Mandeltart zu machen.

Man nimbt zu 3 4tel Pfundt Zucker 14 Eyer Dotter, ruhrts ein halb stundt, darnach nimbt man ein Pfundt gestoßene Mandeln, ruhrts auch darunter, undt von 10 Eyeren daß Weiß, zum schaum schlagen, thuts auch darunter, andert halb Loth gestoßenen Zimmet, ein halb Loth gestoßene Nägelen, von 2en Citronen daß gelb dazu, gerieben, funff loth dürr gestoße brodt, wan daß brodt drein ist, muß man nicht mehr ruhren sondern gleich backen.

Ein Weiße Mandel Darth zu machen.

Ein Pfundt Mandeln klein gestoßen 3 4tel Pfundt gestoßenen Zucker von 2 Citronen die schahl gerieben, ein Wenig Zimmet öhl oder Zimmet

107. Wasser, 7 gantze Eyer undt Wieder von 7 daß gelb.

Mackronen zu Machen

Ein Viertel Pfundt Mandeln klein gestoßen mit roßen Wasser, sechs Loth gestoßenen Zucker, von Einem Ey daß Weiß.

Wenn einem das Zahnfleisch von den Zähnen fält

Nim spitz Wegerich, Erdbeer-Kraut, löffel-Kraut, salbey, iedes eine hand voll, siede es in einer halb Maß Wasser biß das gekräut weich ist, alß denn werfe einer bonnen groß Alaun darein, laß es noch ein wenig sieden biß der Alaun verschmoltzen ist, decke es wohl zu das die Kraft drinnen bleibt, nimm es das tags etlichmahl warm in mund und wieder ausgespien. es hilfft gewiß.

Recept vor den Scharbock

108. Nim 4 loth Krebsaugen wie sie so in den Krebsen siend, stoße sie gantz klein, thue sie in ein hoch Apotheckerglaß, schütte ein Echtmaß des Allerbesten rheinschen weins darüber, stelle es an einen warmen orth und laß es etliche tag darüber stehen, nim davon des morgens 4 löffel voll, Mittags vor dem eßen 4 löffel voll, und abends vor dem eßen auch 4 löffel voll; Es ist aber zu mercken daß daß glaß so bald man die Krebs augen und den wein hinein thut mit einer blaß fest zugebunden, und oben ein löchlein hinein gestochen werden, daß es lufft habe, auch muß man allemahl wenn man davon-

109. nehme wil daß glaß wohl umbschwencken, aber wohl acht geben das man mit dem Daumen ein wenig luft lase, sonst zu springt das glas es hilfft gewiß

Wer ein bösen mund hat der nicht heilen wil außwendig am backn oder an den lippen.

nehme fünffinger Kraut, pulvere es das es wie staub ist, darnach nehme guten honig untermenge des pulvers drunder daßes wie eine Salb wird, laß es

ein wenig erwarmen wenn du es brauchen wilt, schmir den schaden offt damit. es ist gut.

110. Kleine Frankfurther Pastetgen zu machen.

Nimb 5/4tel ℔ Rindfleisch, mit Essig gehackt und Saltz, und Muscatenblumen, 20 lot Marck, ein milchbrötgen in fett fleischbrüh geweicht, nicht ausgedrückt, durch ein Seyhe geschütt und ablauffen lassen, 1 1/2 Citronen dazu gethan, und wann alles zusammen gantz klein gehackt ist, in ein füssigt Töpffen aufs feuer gestellt, gerührt biß es weiß wird, hernach kalt lassen werden, und in die Formen geschüttet; zum teig nimbt mann ein ℔ mehl und ein halb ℔ butter.

111. Rp. Pulv. solar. DSch. g I
ocul. ♋ . praeparat. g IV
MD. in 3plo
S. Pülverlein auf 3 mahl zu geben

Rp ▽. Chamamill.
Card. bened.-ana. ℥ II
Spir. * anis. ♃. ß
Ess. Castor
Cort. Auranti. ana ♃ ß
Julep. Rosae. ℨ ß
Ms. Wässerlein offt zu geben.
Vorstehende zwey Recepten von H. Sc. Eberbard sind gar guth vor die kleine Kinder wann sie grimmen haben.

Pommerantzen Zucker 112.

Feinen Canary Zucker rein gestoßen 3 große Silberne Löffel voll, 2 Löffel Pommerantzen Waßer dieses zusammen kochen laßen biß in die Höhe steigt als dann thut man noch 3 Löffel voll Zucker dazu und läst es wieder kochen daß es in die Höhe steigt, es muß aber allezeit gerührt werden, dann nimbt man 1 Loth wohl gewogen Pommerantzen Blüht welches muß abgepflückt werden nur die weise Blätter und auff einen zinnern-Teller kleingeschnitten in den kochenden Zucker gethan und ein wenig auff-kochen als dann in die förmcher außgeschütt, wann man ihn will ohne blasen und fest haben, muß er ein wenig gerührt werden ehe man ihn ausschütt.

Einen guthen Persico auf frantzösische Manier zu machen. 113.

Rp. Eine Maaß guthen Rheinischen Branden-Wein, thue darinnen ein viertelpfund Pfirsingkern, oder auch bittre Mandeln, welchen zuvor die Hauth in warmen Wasser abgezogen und in einem Mörser in etwas geknirscht werden müssen, lasse den Brandewein ein Tag oder acht über den Kernen an der Sonnen, oder des Winters bey dem Offen stehen, nachgehends lasse ihn, um die kerne davon abzusonderen durch einen Filtrir-Sack lauffen; wann solches geschehen, so thue einen halben schoppen sauber laulicht BrunnenWasser
und etwa sechs loth Zucker darein, Filtrire es nochmahlen durch drucken 114.
papier, und thue es sodann in kleine bouteilles.

Quittenwasser zu machen.

Rp. 1. Maaß Quittenwasser
1/2 Maaß brandewein
1. Schoppen Rosenwasser
1/2 ℔ Zucker
1/2 ℔ Zimmet.

Die Quitten müssen gescheelt und auf dem Reibeisen gerieben, nachmahls aber durch ein Tuch gewunden werden.

115. Einen hippocras geschwind zu zurichten.

Rp. 5. Untzen brandewein, 2. Untzen Zimmetrinde, Pfeffer 2. Pfenning gewichte, und eben soviel Ingwer und Nägelein, deßgleichen auch Paradießkörner in gleichem gewichte, 3. Gran Ambra grys. und soviel Muscus: und dieses alles stosse mann wohl, thue es in den Brandewein, und lasse es in einem zugemachten glase recht weichen, seihe es hernach ein 4. biß 5. mahl durch ein leinen Tüchlein, und giesse allemahl den Brandewein oben darauf; thue es sodann in eine mit Wachß und leder wohlverwahrte phiole (oder glaß mit einem engen Halß,) und wenn mann sich dessen bedienen will, so nehme mann ein Pfund Zucker zu drey Maaß Wein und wenn der Zucker geschmoltzen, so thue mann 2. biß 3. Tropffen von der Essenz dazu, damit ist der Hippocras fertig.

116. Das Fleisch von FederVieh weich zu machen.

Laß eine Henne die du abstechen willst einen löffel voll Weinessig verschlucken, und halt Ihr ein wenig den schnabel feste zu, dann stich sie ab so wird das fleisch vortrefflich zarte seyn.

Monconnys.

Rp. Extract. Valerian.
Rutae ana ʒ ß
Aloës Gummos ʒ I.
Flore. Benzoës
Myrrh. elect. ana. gr VI.
M.F.l.a.c. essent. succin. pilul. no. 90.
asperg. specific. Cephal. D.M.
dentur ad scatul. S. Hauptstärckende und reinigende Pillen 15. auf einmahl abends zu nehmen.

117.

Rp. Essent. succin.
Castor. ana ʒ I.
Zedoar
Lumbricor. ♃ str. ana ʒ II.
M. d. ad vitr.
S.
Essenz 39. Tropffen Morgends und Abends
zu nehmen.
Vorstehende beyde Recepte sind von Hn. D^{r}. Rupp.

Rp. Extract. Trifol. fibrin ʒ II.
☿ solubil. ℥ ß
Aqu. aperit. Schroeder. ℥ ß.
Solve misc. detur ad vitr. Sign.
Auffgerüttelt zu 100. Tropffen zu nehmen. kost 5 1/2 batzen.
Ist gar guth vor Drücken und stechen unter den kurtzen rippen am Magenschlund und vor blehungen.

Rp. Muscaten-blumen, Zittwar-Wurtzel, Alant-Wurtzel, Calmus-Wurtzel, bibenell-Wurtzel, Süßholtz, praeparirt Hirschhorn, weisen Ingwer, des besten Zimmeths, Galgant, Nägelein, Hirschzungen-blätter, Ehren-Preiß, Cardo benedict. Tausend-gulden Kraut, ana jedes 1/2 loth. Cubeben 2 1/2 Quintlein, anis, fenchel saamen, Selet kümmel, Petersilien-saamen jedes drey Quint, Wacholder beer anderthalb loth, Senet-blätter sechs loth, Rhabarbara drey Ouint, Fuchs lunge 1. loth, Zucker Card. 1/2 ℔.

Es reiniget anfänglich das phlegma mit der bösen Cholera, auch das geblüth; vertreibt die Wehtage des Haubts, die Melancholie, macht ein frisch Hirn, stärcket das Hertz,

119. die lunge und leber, behält es in gesundheit es reiniget den Miltz, treibt den schleim aus dem Halß und dem Husten, machet linderung der brust, und räumet weg allerley innerliche Kranckheiten; Es stärcket und hitzet den Magen, macht guthe Däung der Speise, es vertreibet das Fieber dem kalten Hertzen, es reiniget die blase, treibt den stein aus. er seye groß oder klein, weiß oder roth so muß er weichen, wie senfftkörner; Es kläret das gesicht, machet guthe Farbe; es stärcket die Sinne, reiniget die Därme, hält den Menschen fett an seinem leibe, vertreibt den schwindel und Wassersucht: Insonderheit ist Er

120. verwahrt für dem Fieber und lendenreisen. Von diesem Pulver gebraucht mann morgends nüchtern, und Abends wann mann zu bette gehet eine Messerspitz voll: versuche das eine Zeithlang so wirstu Wunder erfahren, empffinden. Insonderheit solch Pulver eine stunde vor dem Essen vier guthe Messerspitzen voll, in ein glaß guthen Wein gethan und gebraucht ist trefflich und köstlich zu verhüthung des Schlags, Hauptwehes und verkürtzung des Athems, für Ohnmacht und saussen des gehörs wann sichs auffthut; machet appetit zum essen, wegen des Magenstein, vor leber und Nieren, auch für Husten. Saepissimè probatissimum inventum est.

Eine Treffliche Stärckung in allen Kranckheiten. 121.

Mann soll nehmen einen Cappaun, demselben die Füsse, Kopf und Halß abhauen, und ihn darnach gar zerhacken; zu dem Cappaun soll mann nehmen 3. ℔. Kalbfleisch dasselbe auch zerhacken, und dann das Zerhackte in eine behebte zinnerne Kanne thun, und oben darauf unter den Deckel eine Muscaten blum oder dreinlegen, und soll alßdann die Kanne oben mit einem Tuch fein verwahren, alßdann dieselbe in einem Kessel mit Wasser drey oder vier stunden in einem sieden eilends sieden lassen; darnach soll mann es aus der Kann über eine schüssel in ein Tuch schütten, daß es ungedruckt selbst auslauffe, so gerinnet es wie eine Gallert: Davon thut mann allemahl dem Krancken ein
wenig in die brühe, es seye vor brühe waß es wolle. Es soll auch das Fett 122.
vom Kalbfleisch und Cappaun gethan werden, ehe mann es hacket.

Hand-Saiffen zu machen.

Rp. 1. ℔. Spanische Saiffe klein geschnitten, 1/2 Maaß rosen Wasser 3. löffel voll Hundsfett, 1/4 ℔. Hirschunschlicht. Dieses zusammen über das Feuer gesetzt und ein wenig kochen lassen, hernach abgehoben und in einen schachtel Deckel geschüttet biß es erkaltet, und mann es in stücken schneiden oder Kugeln daraus machen will.

Ein herrlich Wasser zum Waschen.

Rp. Eine Handvoll oder vier sauber graß, bohnen-blüth, Roßmarin-blüth, Weißlilien-blüth, Holderblüth jedes 2. Handvoll 1. loth gantzen Zimmet; diese Species in 2. Maaß Wasser
in einem Keller destilliret: Probatum est. 123.

Wie man einen Alantwein machen soll.

Erstlich nimbt mann ein fass so groß alß mann es haben will von 3. 4. oder mehr vierteln nimmbt dann einen messingen Kessel und thut anderthalb mahl so viel Most darinn alß ins fass gehet; lasset solchen wohl sieden und überschäumen, und weil der Wein noch im sud ist, so nimbt mann soviel viertel most, soviel Handvoll gedörrte Alantwurtz, thue sie in ein schmahl säcklein undhänge sie in den Kessel und lasse sie solang mitsieden, biß das Drittel eingesotten ist, dann füllt mann den Wein so warm ins fass, thut nach guthdüncken ein wenig gantze Nägelein und galgand ins fass. Wann einem dünckt daß der Wein nicht starck genung nach der Wurtzel schmäcket, so hänget mann noch von der dürren Wurtzel in einem Säcklein zum spunten hienein. Wenn mann davon trincket, füllet mann ihn allezeith wieder mit guthem FirnenWein auff; Er hält sich ein gantz Jahr

124. ## Krebß-Austern zu machen.

Thue die Krebß lebendig auff, thue das beste heraus, würtze sie mit Pfeffer und saltze sie, thue auch butter darein, und thue solche in schalen, setze sie auf einen rost, schühre feuer darunter, laß es eine Weile sieden daß es ein brühlein behält, so sind sie recht.

Fricatellen.

Kalbfleisch, Speck, Eyer, Citronen, Weckrübel ein jedes nach proportion, alles klein zerhackt: Alßdann nim nägelein, Muscatenblum, Ingwer, Saltz, hernach in schmaltzbutter gebacken und eine Citron darüber gedruckt.

Einen Brathen in einer Baitz.

Stosse ein wenig Wachholderbeer und Feldkümmel, thue es in essig mit saltz und leg den brathen darein, lass ihn über Nacht darinn liegen, und

wann du ihn brathen willst, so brathe ihn bey einem gelinden Feuer, so du ihn anrichtest geuss ein wenig fleischbrühe darüber, und bestreue ihn mit Zimmet.

Dorteléen zu backen

125.

Zwey ℔. fein weiß Mehl, acht Eyer, vom vierten Ey aber das Weise weg gethan und 1 1/2 Kumpen butter, und zwey Kümpfferger Milch, und einen feinen löffel voll Heffen, ein wenig saltz; einen teig daraus gemacht, und 2. biß 3. stund zugedeckt stehen lassen, hernach in dem Eisen gebacken.
NB. Es muß eine stund gearbeitet werden, darnach runde oder länglichte Küchlein gemacht, und in das eisen gethan.

Fricatellen noch auf eine andere Arth

Kalbfleisch vom Keilstück die Adern ausgeschnitten, das fleisch klein gehackt, brosam aus Weck darunter, etliche Eyer darein; Muscatenblüth, Pfeffer, Ingwer, item Speck klein geschnitten, und ein wenig thymian; alles untereinander gehackt, darnach ein Kalbsnetz genommen und darein gewickelt, so groß alß mann sie haben will, in einen Tiegel gethan und backen
lassen, und ein wenig Wein zur sauce daran gethan, wenn solche fast gantz 126.
gelb gebacken sind.

Ein Englisch Butting zu machen.

Nehmet weiß Mehl mit ein wenig bierheeffen darein 6 Eyer, vor zwey stieber weiß brod gerieben, 1/2. ℔ kleine Rosinen, eine Muscaten-Nuß gerieben, mit soviel gestossener Muscaten blüth ein wenig Pfeffer, 1/2 unter-Nieren fett klein geschnitten, dieses mit einer Maaß Milch unter einander gerührt, und in einer Torten Pfanne gebacken: Mann muß die Torten Pfanne wohl mit butter schmieren.

Grüne Erbs-schootten einzumachen, daß sie über Winter grün Bleiben.

Nehmet Zucker Erbßen, ziehet selbige ab, alß wann sie sollten gekocht werden; leget sie hernach in eine grose irrdene schüssel die weith ist, streuet

127. wohl saltz darauf und darneben, sodann lasset es vier oder fünff Tage stehen. Nachgehends muß mann die Schoten in ein steinern Topff oder fäßgen legen, das zergangene Saltz darüber giessen; dann wieder frische Schoten nehmen in das Saltz legen das noch nicht geschmoltzen ist, abermahlen saltz dazwischen und daneben streuen, wie mit dem ersteren geschehen, biß der topff oder fäßgen voll ist. Das Saltzwasser muß allezeith darüber gehen, sonst werden sie heßlich und bekommen einen bösen geschmack wann sie trocken liegen. Wann mann sie kochen will, müssen sie ein paar mahl wohl abgewaschen werden mit frischem Wasser, hernach in siedheiß Wasser gethan ein paarmahl, allemahl das Wasser abgeschüttet, darnach mit frischer butter so nicht gesaltzen, gekocht, dazu Erbsbrühe geschütt, wie auch etwaß Zucker, es schmäckt wohl.

128. Eine schwartze Brodttorte zu machen.

Nim 10. Eyer rühre dieselbe einen Weeg etwa eine halbe stunde wohl durcheinander, thue dazu ein halb Pfund rein gestossenen weisen Zucker, rühre es abermahlen ein wenig untereinander, hierauf mische 1. loth Zimmet und 1. loth nägelein rein gestossen darunter, nachgehends ein halb ℔ mit rosenwasser fein gestossene Süsse mandeln, und endlich 6. loth rein gerieben etwas truckenes schwartzes brod. Rühre alles nochmahlen wohl untereinander, thue es in eine torten-Pfann und laß es backen.

Welsche Nüße einzumachen. 129.

Lasse vor Johannis, Nüsse abbrechen so viel du willst, steche solche mit einer Spicknadel durch und durch, weiche sie nachgehends in einem Topff ein, und gebe ihnen 14. Tag lang wenigstens täglich frisch Wasser. Hierauf siede sie in einer Pfanne so lang biß sie sich mit einer Spicknadel weich anstechen lassen; Schütte sie in eine Seyh aus, lasse sie wohl ablauffen und stecke in die gemachte löcher, lang geschnittene Citronenschaalen, Nägelein, und längliche stücke Zimmet. Setze endlich Zucker in einer Pfanne zum feuer läutere

ihn so lang biß er spinnet, werffe sodann die Nüsse in den Zucker und lasse 130.
sie einen Wall mit auffthun Thue sie vom feuer und in einen steinernen Topff schütte den Zucker darüber, laß es zween Tage lang so stehen; nachgehends schütte den Zucker von denen Nüssen ab, thue ihn in eine Pfanne, lasse ihn abermahlen so lang sieden biß er dick wird und spinnet, alßdann schütte ihn wieder über die Nüsse. Nach verlauff 2. Tage siede den Zucker zum letztenmahl auf die vorige Arth und lasse ihn über den Nüssen;
binde das Töppen mit einem Papier zu und steche solches voll kleiner 131.
löcher mit einer stecknadel.

Citrösen-Sälblein

Unguent. Pomad. ℥ II
Mercur. praecip. alb. ℥ II ß.
MD. ad Fictile

Rp. Sap. Venet. ℥ I ß.
℧ Lumbric. Terrestr. ℥ I.
vini crocat ℥ ß.
Solve msce ds: Starck auffgeschüttelt äusserl. zu gebrauchen. Ist in gliederschmertzen sehr dienlich, die schmertzhaffte glieder damit zu schmieren.

132. ♁ Rhabarb. optim. ℈ II
Vor einmahl

Ist ein gelindes Laxativ den schleim aus den Gedärmen auszuführen.

qüiten Marmelad zu machen.

Nimb 3 pundt vom feinsten Zucker, schlag solchen in stücker, thue ihn in einen Sauberen Topf, schüdt einen guten schobben Wasser daüber bis er über allbefeucht, dann setzt solchen auf ein feuer wann solches an fängt zu sieden so muß mann ihn schäumen bis kein schaum mehr darauff ist, dann nimbt mann 5 pundt geschälde quitten niembt die Kern wohl herauß schneid solche in stücker, und in frischen Wasser wohl gewaschen, und darnach wohl ablauffen laßen, und in den geleutherten Zucker
133. gethan, und allezeit auff dem feuer gerühret bis die qütten weig sind, als dann in eine blechne Sey gethan, und durch getrieben, darnach wieder in den topff gethan und auf dem feuer eine viertel stunde stehen laßen, dann Niembt mann von 2 Citronnen dieschall gantz rein geschnitten, und so viel mann will Citternath auch klein geschnitten, die Citronschäll thu zu vor in Wein legen das die bitterkeit herauß gehet, und unter die qütten gethan, und wohl durch ein ander gerühret, die schachtel müßen zu vor durch daß friesche Wasser gezogen werden ehe mann den marmelad hinein thut; und die Deckel nicht gleich darauff zu gemacht werden.

134. Recept einen ohnvergleichl. Biscuit Kuchen zu Backen

Mann nimmt 10 Stück Eyer, und thut das Gelbe als auch das Weiße à parte in ein hohes Töpfgen, und schläget zu erst das weiße wohl zu Schaum, nachehero nimmt man das Gelbe und thut es zu dem weißen, und schlägt daselbe wohl durch ein ander, und setzet dießes in etwas bey das Feuer daß es Milch lauh wird. und nimmt 1 ℔ . feine Canarien zucker,

recht fein gestoßen, und durch ein feines Sieb geräutert, und rühret daßelbe nach und nach darunter, und reibet die Schahl von einer Citron auf einem Reib Eißen, und rühret dieselbe gleichfals darunter, So dann nimbt
man 20 Loth, fein durch geräutert weiß Mehl, und rühret solches auch 135.
nach und nach darunter, und schmieret die Form ein wenig mit Butter, und thut diesen Teig in die Form, und läßet solches gantz gemach Backen. Wann er garist, siehet Er Gelblich auch
NB. Der Teig muß wohl durch einander geschlagen werden. probatum est.
Vor Gesunde, mit etwas Wein gegeßen, stärcket die Lebens Geister, und dienet sonderheitlich vor Unfruchtbahrkeit.

Recept, wie das Saccharum Lactis auff die Beste manir zu machen 136.

Nehme eine Maaß Geiß-Milch, solche thue in einen neu verglasurten Hafen, seze Ihn auff einstarckes Kohlfeuer, und laß Ihn so lange stehen, biß die Milch anfänget überzusteigen, nach mahls hebe Ihn vom Feuer hinweg, und laß Ihn ruhig stehen biß die Milch sich wieder gesezet hat, hernach hebe Ihn wieder auf die Kohlen, und rühre die Milch Beständig um, und zwar jederzeit einen Weg, solches continuire so lange, biß sich die Milch zu einem Klumpen begiebt, welchen du aber wohl, :|: damit er nicht anbrennet :|:, so lange herumb rühren must, bist du dein Pulver hast.
NB. Dießes Pulver muß dunckel gelblicht, nicht aber allzu Braun aus se- 137.
hen, sonsten es verbrennt ist, und auch nicht wohl schmecket.

Gebrauch davon.

Man nimmt alle Morgen, oder wann man Thee Trincket ein Löffelgen voll, statt der Milch in die tasse, giest hernach den warmen Thee darauff, und läst es ein wenig stehen, hernach trinckt man den Theë, welcher ganz fett davon wird, oben ab, das auff dem Boden sizende Pulver aber, schüttet man entweder hinweg, oder nimmt zu einer jeden Tasse allzeit wieder frisches

Pulver dazu, man kan dießes Pulver auch in dem Caffee trincken, welcher aber nicht alzu starck seyn muß.

138. Rp. Fol. recent. trifol. fibr.
Nasturt. aquatic.
Fumar.
Veron. ana. ʒ V.
Cons. rosar. ʒ II.
Lact. Vaccin. rec. mulct.
℔. XVI.
Msc. dentur ex MB. ad dimid.

Dieses Recept habe ich gebraucht.

Rp. Fol. recent. Cherefol. ʒ X.
Fumar. ʒ VII.
Fol. recent. bellid. min ʒ III.
Lact. vaccin. rec. mulct. ℔. XVI.
Msc. ſ. ntur ex MB. ad dimid.

Und dieses, La Mia Consorte: Sind beyde von Hn. Dr. Burggraff und von Unß medio Maji 1746. gebraucht worden.

Den ersten Morgen Trinckt mann einen halben Schoppen, auf die bekannte Arth warm gemacht, (mann stellet nemblich ein irrdenes thée potgen, worinnen die Dosis von diesem Recept enthalten ist, in warm Wasser und lässet es, eine viertelstunde darinnen stehen,) hernach allé Morgen einen viertels schoppen weither, biß auf 1 1/2 Schoppen:

139. mit diesen 1 1/2 Schoppen continuiret mann nachgehends 14. Tage, ohne daß mann nöthig wiederum abzusteigen.

Eine Rosen Parfum.

Rp. 4. ℔ Rosen, und 2. ℔ gemeines Saltz, setze es in einen Matras oder Recipienten, lasse es allso 40. tage lang in dem Keller in der Erde und Sand stehen, und distillire es hernach. Dieses ist die vortreffliche Parfum so in Engelland gemacht wird. Monconys Reißbeschreibung

Der Safft von einer Zwiebel auf das glied welches mann verbrennt hat geleget, stillet allsobald den Schmertzen, und wird mann hernach weder Narben noch Mahl sehen Idem p. 81.

Wartzen zu vertreiben.

So soll mann soviel Knötgen von Stroh alß Wartzen sind nehmen, dieselbe damit anrühren, und hernach un-
tern Mist, damit sie verfaulen, begraben. Da würden die Wartzen eben so 140.
abfaulen alß die Strohknötgen, an welchen mann aber doch noch ein wenig vom Halm lassen und sie allso nicht glatt abbrechen müste.

Wie mann die Spalten im Wein oder Bier-Tonnen feste verkütten soll

Lasset Blätter vom Ulmenbaum und rohes Schöpffenfett zusammen kochen, und schmieret damit die Spalten der Tonnen.

Lac Virginale zu machen.

Rp. Storax 2. Untzen, Benzoïn 1. Untze, Brandewein eine Pinte, Balsam eine halbe Untze, lasse es alles zusammen ein wenig auf heiser Asche infusiren, Filtrire es hernach und thue davon 3. biß 4. Tropffen inein glaß Wasser. Monnconys.

141. Gläser zu leimen.

Mann zerlässet Haußblaumen (, welche zuvor in Wasser eingeweichet werden muß,) in einem Löffel mit Spiritu vini über Kohlfeuer, und wenn selbiger zerschmoltzen und dünne worden, so bestreicht mann die beyden Stückgen, die mann zusammen fügen will, gantz subtil damit: Da sie, dann ehe mann ein miserere beten kann, feste kleben werden.

Wunden zu heilen:

Emplastr. Mirabile für 6. xr.
Die wunde kann zuvor mit dem Balsam. Copa. ihvae. geschmieret, und alßdann vorstehendes Pfaster, welches sehr wohl heilet und fest anklebet, darauf geleget werden. Der Balsam. wird ad vitrum in der Apotec gegeben und kan mann ʒ Iß sich geben lassen. Sonsten wird auch das Emplastrum Opodeltoch sehr gerühmet. vid. Pharmacop. Aug. reform.

142. Von Hn. Dr. Burggraf Jun.
d. Mart. 1747

Rp. Magnes. alb. praeparat. ʒ III.
Rhabarb. optim. ʒ I.
Cinanom. acut. ʒ I.
Mscterantur subtilissime.
DS. Eine starcke Messerspitze Voll 2mahl des Tags zu nehmen. Dienet für einen verdorbenen Magen, sonderlich wann sich gall darinnen befindet.

re zept wie Mann die trauwen butter macht, 143.

1) Erstlich macht man 1 Maß safft, von den aller besten trauben, die recht zeitig und kein faul bergen darunder ist, die perckel sauwer ab geblickt, und in einen krosen Kumpen gedan, und zu quetschet, alß dan durch ein Sauwer Duch gewunden,
2.) Zum zweiten nimbt man 1 ℔ frische butter, wie sie auß dem butter faß kompt ohne gewaschen,
3.) Zum dritten 1 vürtel ℔ vom aller besten gelben Wackß, wo kein Mehl oder sonst waß drunder ist,
4.) Zum fürten 1 schopen vom aller besten rosen Wasser,
Dieseß alleß dutht Man zu samen, in ein Ney füssig töPen, und Kolen darunder biß es kocht, und den gantzen Dag, in einem
Kochen erhalten, nicht zu starck und nicht zu wenig, eß muß den 144.
gantzen Dag einß dar bey stehen, daß fleissig ab scheümbt, biß kein schaum mehr drauf ist, hernach dutht Man sie in Caffe schallen, oder wo Mann es drein haben wil, Ehr Man die butter in die Caffe schalen schit so muß Man sie mit rosen Wasser auß schwencken, so kan Man die scheiben wan die butter kalt ist besser herrauß bringen,

Eine un ver kleichlige gute brand salb,

1) Vor 1 Kreützer die helfft weissen Kalmay Es muß kein gebrander KalMay sein, sondern weissen rein gestossen auß der abodeck,
2.) Vor 1 Kreützer sülwer Klit die helfft,
3.) Ein halb vürtel ℔ weiß bum öhl,
4.) und daß Weiß vom ay, diese 4 stück braf
under ein ander ge klebert, daß es ein sälbgen gibt, alß dan den brand 145.
offt mit einem Dauwen fettergen geschmiert, von dieser salb,

Ein gahr guth blaster vo bösse brüst,
und aller hand schaden,

1 ℔. bauMöhl, recht heiß gemacht, biß es Castanien braun ist, 1 ℔ bley Weiß rein gestossen, und in den heissen baumöhl, mit einem klat geschabten langen hölsgen, ein gerührt, und auf ein wenig Kol feüer, eine halbe vürtel stund, kochen lassen 1 halb ℔ weiß Jungfern Wackß, hinein gedan, und ein klein wenig mit kochen lassen biß daß Wackß recht ver schmoltzen ist, alß dan von dem feüer gedan, so lang daß blaster, noch warm und dün ist, muß Manß alß mit dem hölsgen, herrum rühren,

146. Sonst setzt sich daß bleiweiß, gahr sehr unden auf den grund, Man kan es in dem TöPen lassen biß es kalt ist alß dan kan Man es mit stücker auß dem TöPen schneüden, dieseß Plaster muß im hoff in der freüen lufft ge kocht werden, weil der baumöhl gahr sehr dämPt, und einem sonst gahr sehr auf die brust schlägt, wan es in der Küch ge kocht wird, es kan auf einer KolPan gekocht werden,

Der frau Denvilen ihr Plaster

1 ℔ bauMöhl.
1 ℔ gelb Wackß.
1 ℔ weissen hartz.
Vor 4 xr Therpentin.
Daß Wackß muß man in einem Neüen töPen zer gehen lassen, hernach thut man daß baumöhl

147. dar zu, und läst es unter ein ander heiß werden her nach den hartz, es muß nur auf wenig Kolen ge kocht werden, wan es nun kocht so muß es gescheümt werden, mit einem Eüssern schaum löffel, hernach wan es ganß vertig ist, und ein wenig laulig ist, so thut man erst daß Terpentin hinein, dieseß Plaster kan in der Küch gekocht werden,

Ein Probates Mittel für ZahnSchmertzen.

Nimm stücker Gläß, mache dieselbe in einer Kohl-Pfanne glühend, lösche solche in rheinischem Brandewein ab, lasse sie eine Zeitlang darinnen liegen, und spüle mit solchem brandewein den Mund, an dem schmertzhafften Orth etlichmahl aus, biß du linderung empffindest. Es ziehet den Schleim hinweg und hilfft ohnfehlbar.

Ein guthes MagenPulver 148.

Rp. ♆ stomach. Birckmann.
ʒ III
Flaved. Cort. Or. ℈ II.
Cort. Cascarill. ℈ I.
D.S. Magen starckendes Pulver
conf. Pharmcop. Aug. reform. p. 163. woselbst die Composition des pulv. stomach. Birckm. zu finden ist.

---

d. 7. Januar. 1760
♂ Rhabarb. opt. gr. XVII
⊖ polychr. edulc. ♆ gr. XIII.
3. pulver vor 3mahl

Rp. Conserv. Ros. rubr. per setac. traject. ℥ I 149.
Sangu. Dracon.
G. Mastich. el.
Spec. de Hyacinth. incompl ana ʒ I.
Bals. Locatell. cor. ʒ I.
Syrup. de symph. q. s.

M. d. ad oll. S. Anhaltende Lattwerg 3mahl des Tages einer Muscaten-Nuß groß zu nehmen.

Commun. von Hn. Sc. v Klettenberg, wieder das Blutspeyen.

♂. d. 19. Febr. 1765

Rp. pulv. Rhabarb. opt. ℥ I.

♀. polychr. edulc. gr. XV.

Mterantur subtilis. fiant in triplo

Detur signetur vor 3mahl.

Dieses Recept habe ich 1745 Anfangs Martii 3. Tage hintereinander vor einen sehr verdorbenen Magen mit Nutzen gebraucht.

150. Einen guthen Brust-Safft zu machen.

Es muß aber derselbe im May, oder wenigstens im Herbst, wann die Kräuter frisch zu haben sind, gemacht werden.

Rp. Eine Hand voll MaußÖhrlein, eben soviel Mauerrauten oder Wiedertod, eben soviel Gundelreb, eben soviel Ehrenpreiß, 2. Handvoll brand- oder Hufflattig, 1/2 Handvoll Isop und Osterlucey, eine Handvoll gänßeblumen Kraut, 1/2 ℔ Feigen klein zerschnitten, 1/2 ℔ große Rosinen die Kern herauß gethan, 2. Loth Süßholtz klein geschnitten, 4. loth blaue Violen. Obenstehende Kräuter muß man sauber waschen, dann gröblich hacken, und alles zusammen mit vier Maaß Wasser in einen neuen Haaffen gethan bey einem gelindem Feuer allgemach sieden lassen, biß die Helffte

151. eingesotten, alßdenn durch ein sauber Tuch gewunden, daß die Krafft wohl herauß kombt und über Nacht in einem Keller stehen lassen, daß es sich wohl setze. Dann sauber abgeschittet in einen neuen kleinen Haafen und wieder bey einem gelinden Feuer die Helffte einsieden lassen dann thue dazu 2 ℔ guthen Canarien-Zucker, und lasse es allgemach einkochen biß es anfängt dicklicht zu werden, sodann in einem glaß verwahrt und nach Nothdurfft gebrauchet.

Rp. Camphor gr. 34 152.
Sacchar. Cand. alb ʒ II.
Borac. Venet.
Alumin. ana ʒ I.
Dissolv. in aq. Foenic. ℥ XII.
Dieses Recept ist vor rothe Augen, und von dem Berühmten Oculisten Hn. Dr. Taylor.

Guthe Spritzen-gebackes zu machen:

Rp. 1 ℔ Mehl
3/4 ℔ Butter
8. Eyer,
1/2 Maaß Milch
2. löffel Heeffen
2. Zwieback fein gestossen und unter den Teig gemischt.
Den Teich muß man in der Lufft auffgehen lassen.

Einen Raton-Kuchen zu machen: 153.

Nimm 1 1/2 ℔ fein Mehl

Eine Eÿerweiß-Crême Zu machen. 154.

Nimm von 10 biß 12. Eyern das Weise, peitsche solches gantz zu schaum: Setze 3. Schoppen Milch zum Feuer, lasse sie sieden, und schütte hernach das Eyerweiß in die siedende Milch: stelle es auf Kohlen und rühre es biß es dick wird. Laß ein halb viertel pfund Zucker mit kochen, und rühre es durch eine Seyhe. Wann es auf dem Deller oder Schüssel ist, so lasse etliche Tropffen kalt Wasser darauf spritzen, sonst laufft es zusammen.

155. Recept von einer Wein-Crême.

Nimm 10. biß 12. Eyerdotter, kleppere solche wohl; Setze einen Schoppen Wein zum Feuer, lasse ihn sieden, gieße ein wenig kalten Wein zu denen Eyern, und schütte es alßdann in den siedenden Wein: stelle es auf Kohlen, und rühre es beständig biß daß es dick wird. Mann muß 1/4 ℔ Zucker und 1. Loth gantzen Zimmet mitkochen lassen, den Zimmet aber thut man wieder herauß. Lasse es nachgehends durch eine Seyhe lauffen, so ist es recht.

156. Ein bewehrt Recept für das Zahnweh.

Rp. Herb. Absynth.
Salv. nobil.
Ruth. Hortens.
Flor. Sambuci
ana pug.
Zusammen eine guthe Handvoll conc. et detur in Charta.
Den halben theil in einem halben Schoppen Wasser und eben soviel Wein ein wenig gekocht, hernach durchgeseyet, und davon so warm alß manns leyden kan, in den Mund genommen, ausgespückt, und öffters damit wiederhohlt.

157. Die beschreibung wie das berühmte Eau des Carmes,
nach der Vorschrift des M^{r}. Lemery zu machen.
aus dem Traité de l'ecole du potager T°. 2. p. 209.

Prenés six poignées de feuilles fraiches de Melisse, une once d'écorce de citron sechée, autant de Muscade et de Coriandre, ajoutés-y demi once de Girofle et de Canelle; concassés bien ces drogues, pillés les feuilles, et mettés le tout dans un vaisseau propre à les destiller avec deux livres de vin blanc, et demi livre d'eau de vie. Laissez ce melange trois jours en

digestion après avoir couvert le vaisseau de son chapiteau, auquel vous joindrés le
Recipient, dont vous boucherez exactement les ouvertures; et faites distiller 158.
en suite cette matiere au feu de sable modéré, ou au bain-marie.

Grüne Erbsschootten grün auffzudörren

Choisissez les grains bien tendres, mettez-les fraichement écossés dans un chauderon à l'eau bouillante après qu'ils auront fait un bouillon, retirez-les et mettez dans l'eau fraiche, etendez-les ensuite à l'air sur une nappe blanche pendant deux ou trois jours et retournés-les de temps en temps; changez-les aussi de nappe, et ex-
posez-les au soleil pendant cinq à six jours, passez-les ensuite au four, 159.
qui ne soit que tiede, etendu clairement sur des clayes avec du papier dessous, jusq'à ce qu'ils soient bien sec, vous les mettrez ensuite dans des sacs de papiers et les fermerez séchement. Quand vous voudrez vous en servir, vous les ferez revenir dans de l'eau tiede, où vous mettréz un morceau de beurre marié avec la farine, et vous les laisserez tremper pendant vingt quatre heures; vous les ferez cuire ensuite dans la même eau, et vous les assaissonnerez avec du beurre ou de la crême come il vous plaira.
L'ecole du potager T°. 2. pag. 448.

Ein bewährtes Recept für hitzige rothe Augen 160.

Rp. Ein stücklein Weyrauch, spisse solches an eine Gabel, zünde es 30. mahl bey einem Wachs-Licht an, und lösche es jedesmahl in zween Löffel Rosenwasser ab: worunter man hernach einen Löffel FrauenMilch mischet, und es sich in die Augen Tropffen lässet.

161. Elixir Temperat. s. Balsam. Hoffmanni.

Rp. Extract. Absinth.
Card. Bened.
Cent. minor.
Gentian.
ana ʒ I.
Flavedin. Cortic. Aurant. amaror. abomni
albed. mundator. ʒ IV. ana ʒ I.
Affunde Vini Hungarici opt. ℔ II
Misc. stent per triduum infusa indigest.
Wovon bey der Mahlzeit ein Caffeelöffel voll mit Wein zu nehmen.

162. Kirschen mit Essig und Zucker einzumachen.

Man nimmt zu einem Pfund Amarellen-Kirschen ein halb Pfund feinen weisen Zucker, 1. quint Zimmet und 1. quint Nägelein: diese beyde Stück werden gröblicht der Zucker aber fein gestossen. Dann rupfft man die Stiehl von denen Kirschen; thut sie in ein Zuckerglaß, von der größe, daß es von einem pfund Kirschen, und dem dazugehörigen Zucker, zween finger breit leer bleibet. Erstlich thut man eine Lage, ohngefehr 2. Finger hoch Kirschen

163. hinein, dann etliche Löffel voll von dem halben Pfund Zucker, unter welchen das gewürtz vorhero gemischt werden muß; dann wieder Kirschen und Zucker, biß alles im glaß ist. Hernach schüttet man guten klaren Weinessig darüber, biß daß das Glaß gantz voll ist: bindet es mit doppelt Papier wohl zu; sticht mit einem spitzen Scheergen 20. biß 30. Löcher hinein, und stellet es so lange in die Sonne, biß sich die Kirschen gesetzt, welches ohngefehr in 3. Wochen geschiehet. Alßdann nimmt

164. man das löcherichte Papier herunter, verbindet das Glaß mit einem starcken doppelten Papier und hebet es auf zum Gebrauch. Wer es nicht so süß liebet, kan den Zucker etwaß knapp wiegen; doch darff nicht vieldaran fehlen, sonsten sind sie nicht angenehm zu essen.

Schoene rothe Dinte zu machen.

Rp. Eine Maaß Bier; wann es auch schon über Nacht gezapfft und sauer seyn sollte, ist nur desto besser. Ferner 1/2 ℔ gemahlenen NB. veritablen Fernambuc, und für 2. xr gestossenen Alaun. Dieses muß
sämbtlich in einem zuvor gewässerten neuen Topff starck sieden, mit einer 165.
neuen Feder in so lang probirt werden, biß es sich schön roth zeiget. Alßdann wird es vom Feuer ab, und sogleich vor 2. xr. Gummi Arabic dazu gethan. Nachgehends lässet mann es 24. Stunden stehen, und seyet es durch ein gröblich Thuch hindurch.
NB. Man muß ja keine, zu schwartzer Dinte gebrauchte Feder dazu nehmen; weilen sonsten die rothe Dinte, wegen des, in jener befindlichen Vitriols, ohnfehlbahr verderben müste.

Clystir bey einem tenesmo haemorrhoidali 166.
nach der Vorschrifft des Herrn D.ris Burggrafs.

Rp. Eine Handvoll waitzen-Kleyen laß solche in einer halben Maaß Regen-Wasser biß letzteres zur helffte eingekocht, sieden: Seye es durch, und thue dazu ein paar löffel voll schlechten Zucker, mit soviel Öhl, über gelindem Kohl-Feuer, alß zur consistenz nöthig ist, zur Salbe gerühret.

Im Winter gelbe Butter zu machen.

Man muß zu dem abgeschöpfften Rahm, an statt des sonst gebräuchlichen Laulichen Wassers, süße Milch giessen, die etwas warm gemacht worden.

Gegen die Leichdornen

167. Wein aus grosen Rosinen zu machen, der so guth alß der Madera-Sect ist.

Auf 100. ℔. Schmyrnische Rosinen werden 45. biß 50. Kannen Wasser gegossen. Diese Vermischung rühret man 14. biß 16. Tage durch, täglich zweymahl um. Darauf werden die Rosinen wohl gepresset, und der Wein, oder ihr ausgedruckter Safft in einen Ancker gegossen, welches beynahe 30. Kannen hält. Dann nimmt man ein Stück graues Papier, sticht es voller Löcher, und legt es über das Spundloch. Von dem ausgepreßten Saffte muß etwaß in einem Gefäße auffbehalten werden, um das Ancker damit wieder anzufüllen, so wie sich der enthaltene Most herauß arbeitet, und durch die Gährung vermindert.

168. So läst man ihn stehen, biß er völlig ausgegohren ist. Darauf nimmt man 3. Quartiere von wohl destillirten Brandenwein, ein Pfund des besten Zukkers, das Weise von 16. Eyern, und eine Untze Alaun, so in einem Quartier Wasser zerkocht worden. Alles dieses wird zusammen gemischt, zu dem Moste gegossen, und mit selbigem wohl durchschüttelt. Endlich schlägt man den Spund auf das Gefäß, und läst es so ein Jahr stehen: Da man dann seinen Wein abzapffet. Man bemercket noch folgendes

169. bey dieser Arbeit. Wann im Anfang die Rosinen mit dem Wasser vermischt werden sollen: So wird daselbe in eine Kuffe gegossen, welche gantz rein seyn muß. Und indessen daß man beydes brav untereinander rühret, überdeckt das Gefäße mit einem Tuche, damit kein Staub oder dergleichen hineinfalle. Der Zucker und das Weise von denen Eyern werde zusammen gequerrlet, ehe der alaun hinzugethan wird. Denn wenn dieser zu gleicher Zeith hinein geworffen werden sollte, würde das Eyerweiß gerinnen. Das Wasser, in

170. welchem der Alaun gekocht worden, muß auch so lange stehen, biß es sich abgekühlet hat, ehe es zum Zucker, und dem Weisen von denen Eyern gegossen worden.

Remede pour les hémorrhoïdes même fistules, communiqué par Madame Fingerling.

2. Onces de Beurre, le plus fraix que l'on pourra trouver.
2. Onces farine de pur froment
2. Onces miel de Narbonne
1. Jeaune d'oeuf fraix du jour, en oter le germe reduire le tout en onguent; en prendre gros come une petite noix; le mettre sur un petit linge blanc. Tachés de l'introduire avec le doigt le plus que l'on pourra.

Champignons. 171.

Es ist am sichersten, daß man diese Schwämme erst in Wasser koche womit etwas Essig vermischt ist, daß man dieses Wasser hinweg gieße, hernach erst die Schwämme zur Speise zurichte. Hierdurch wird den Schwämmen alles Gifft genommen. Auch ist am sichersten, daß man nie andere Champions an die Speise nehme, als die in Essig auffbehalten, oder die eingemacht sind. Außerdeme müßen entweder die Speisen selbst, an welche Champignons kommen, oder wenigstens das vorhergehende oder nachfolgende Gericht säuerlich zugerichtet, und ein guth Glaß Wein dazu getruncken werden.
Der Artzt IIter Theil p. 100 et 101.

Die Farben in denen Blumen zu veränderen 172.

R. 1. Loth Sal ammoniac. volatite, 1/2 loth Potasche, ein halb Loth sal tartari, 1/2. loth ungelöschten Kalck, 1/2 loth praeparirten Weinstein, 6. Tropffen aquae apoplecticae, 1. Untzen feinen Ambrae, womit dann Blumen, die keinen Geruch haben, einen guthen Geruch geben kann. In die Mixtur werden die Blum etliche Minuten gethan, so sind nach ihrer Arth verändert.

Sollten aber obige Ingredientien schwach werden; so kan man es mit 1. Loth Salmiac-geist, und einem halben loth Vitriol-Geist wieder erfrischen.

173. Die Farben werden folgender massen verändert alß Weiß in gelb; gelb in höher gelb; Carmesin-roth in schwartz; Rosenroth, in Hellgrün; Violetblau, in Dunckel-grün; ponceau-farb, in pompadour; Ziegelfarb in Maußfarb.

174. [vakat]

175. [vakat]

176. Pro Nota.

A°. 1747. habe Ich zum SilberPraesent als Schultheiß, bey Hn. Serling außgenommen:

		M.	L.	Q.	16thel	Rdhl.
1.)	Einen Credentz-Teller à	1,	12,	1,	3.,	– 24,
2.)	Noch einen dergleichen à	1,	11,	3	3.	– 23,52.
	das Marck à 13. 1/2 Rdhr					
3.)	Eine Cassolette mit 2 Caraffinen à, 1, 7, 3, 11					
	das Marck à 14. Rdhlr. facit					20,75
	pro Caraffinen					2,
					Summa Summar. Rdhlr.	70.37

177. [vakat]

Note d'une Caisse de Fayence envoyée à M[r]. le Dr Ohlenschlager pp 178.
pesant 2 1/4 Centner

Savoir

2. pots a oille	à 7. pièces	14.—
2. plats pour les pots à oilles	à 2.10. ß	5.
1. plat rond contourné	à	4,10
4. autres pour entrées	à 1,.10. ß	6,—
2. autres	à 2,10. ß	5.—
1. grand plat long pour le roti		5,—
2. autres plats à	3,10. ß	7,—
2 autres	à 2,–	4,—
4. autres pour entremets	à 1, 5. ß	5,—
2. Salladiers	à 1, 4.	
2. Saucieres	à –,16 ß	1.12.
1. Corbeille ovale pour le desert	à	5.10.
2. autres Corbeilles	à 3,10. ß	7,—
4. Compotiers	à 1, 4 ß	4,16.
6. Douzaines d'assiettes	à 6. La douzaine,	36,—
103. Pieçes.		112,16.

Blau- und Weiss Porcellainen Service: 179.

1. grose Schüssel
4. ditto etwaß kleiner
4. ditto
4. ditto
8. Schalen
60. Deller

---

81. Stück kosten 60. fl.

180. Einen guthen Reiß auf Italiänische Arth in der Fasten-Zeith

Ein viertel Pfund Mandeln ist genung für 20. oder 22. Persohnen. Wann solche gebrühet und abgezogen, werden sie in einem Marmornen Mörser gestossen, und währendem stossen, nach und nach, und fast tropffen weis laulicht Wasser dazu gegossen. Unterdessen thut man den Reiß in heises Wasser, um ihn auffquellen zu lassen, worauf man ihn wieder heraus nimt, wohl abtrockenen lässet, und mit übergeschlagenen Tüchern tröcknet. Wann man soviel MandelMilch hat, alß zu dem Reiß, den man kochen will, nöthig ist, thut man solchen

181. in einen reinen irrdenen Topff, gieset Milch darüber, und rühret den Reiß gantz langsam herum, damit die Milch überall hineinkriechen könne. Wann nun der Reiß soviel Milch eingeschlucket hat alß möglich ist, und die Milch noch ein paar finger hoch darüber stehet, so wird der Topff mit einer Stürtze bedecket, ein groser Küchenhader darüber geleget, und auf diesen ein groser Stein, der Topff in die heise Asche gesetzet, wo er die gantze Nacht stehen bleibet. Des andern Tags siehet man darnach, und wann die oberfläche des Reißes allzu trocken scheinet, so schüttet man noch etwas Milch dazu, und setzt ihn wieder in die heise Asche, welche biß an den Augenblick, da man anrichtet unterhalten wird.
Labats Reisen 4ter Theil p. 395.

182. ℭ. d. 5. April. 1762.
Rp. Elix. Ol. Mynsicht. ℨ ß
– Bals. Hofm. c.v.m. ʒ I.
MDS zu 100. Tropffen des Tags zweymahl zu nehmen.
Für einen verdorbenen Magen.

Anhang

Erläuterungen und Glossar zum Kochbuch (S. [I]–107)

S. [III] *Descriptio ... Bes Romanae librae:* Beschreibung der Medizinalgewichte und Maße

Gr. gr		Gran	(= 0,062	Gramm)
℈ . ſ oder ſ		$\frac{1}{2}$ Skrupel	(= 0,62	„)
℈ . i.		Skrupel	(= 1,24	„)
ʒ . i.		Drachme	(= 3,72	„)
℥ . ſ	bezeichnen	$\frac{1}{2}$ Unze	(= 14,9	„)
℥ . i.		Unze	(= 29,8	„)
℔ . ſ		$\frac{1}{2}$ Pfund	(= 178,83	„)
℔		Pfund	(= 357,66	„)
M.		Handvoll		
N.		Anzahl, Stück		
P.		Faustvoll		
Ana		Gleiches Gewicht, entweder zweier Maße oder mehrerer Medikamente.		

S. [IV] Das Gran ist das kleinste Gewicht, wozu man ein Korn des weißen Pfeffers als Maßstab verwendet; zwanzig davon bilden ein Skrupel, sechzig eine Drachme.

Eine Siliqua wiegt 4 Gran. Ein Obolus wiegt 10 Gran oder ein halbes Skrupel.

Das Skrupel wiegt 2 Obolus oder 20 Gran. Die Drachme, 60 Gran oder 3 Skrupel, ist der achte Teil einer Unze.

Die Unze ist der zwölfte Teil eines Pfundes. Das As (oder Teile des Asses) sind zwölf Unzen, ein Römisches Pfund oder 96 Drachmen. Das Medizinal-Pfund enthält zwölf Unzen.

Die Mark enthält acht Unzen oder sechzehn Lot und wird hier vom Goldschmied verwendet. Es sind zwei Drittel des Römischen Pfundes.

A

abgerathelt: mit dem Kuchenrädchen abgetrennt
abgewirckt: durchgeknetet
abgezogen: die Masse dick eingekocht, bis sie sich vom Gefäß löst (abzieht)
Amarellen: sog. Glaskirschen mit hellen, durchscheinenden saueren Früchten
anieß: s. S. 111
auß getrieben: ausgedrückt
auß gewelt: ausgerollt; s. wellen

B

backen: rundes, gewölbtes Stück
baum-nuß: Walnuß
baumöhl: Olivenöl
bestecken: vollstecken, anfüllen, versehen
Biern, bieren: Birnen
bißem Zucker: mit Moschus (Bisam) vermischter, duftender Zucker
bißgoten, bißgöt: Zwieback, Zuckerbrot (frz. biscuit; ital. biscotto)
blattern, blättern: Blasen
blauen safft muschel: s. safft muschel
blehe: bläuen
Börschle: s. Kalbs Börschle
brocklen: brägeln, brutzeln, schmoren
brodt Kachel: s. Kachel
bruch: Brühe
bütter-bachs Teig, butter Backs täig: eine Art Blätterteig
butze, butzen: dürrer Blütenrest am Obst, Kerngehäuse

C

Calphonium: Kolophonium; Destillationsrückstand des Kiefernharzes
Canarien Zucker, Canari Zucker: feinster weißer Zucker von den Kanarischen Inseln
Cucumer: Kukumer; Gurke

D

Darten Pfan, Dorten Pfan: s. Tarten Pfan
Drachen bluth: dunkelrotes Harz aus den Früchten verschiedener Kletterpalmen, zum Transport in Palmblätter verpackt und mit Bast verschnürt *(. . . daß im stroh lieget)*; wirkt als Droge adstringierend
3 beinenden haffen: dreifüßiger Topf
dumm, vom dummen gummi wasser: schwache wässrige Lösung von Gummi arabicum; s. S. 165

E

eingemacht Weißbrodt: eingeweichtes Weißbrot
Erdenes schüsselein: aus Erde (Ton) gemacht, irden
Eubeben: Kubeben; s. S. 118
Eyer-Kachel: s. Kachel
Eyer Klahr, Eyer Klar: Eiweiß
Eyer mülhlen: Eiermühlen (?); eine Art Eierkuchen

F

fenchel: s. S. 118
ferne wein, firnen wein: Firnwein; alter abgelagerter Wein
floß fetern: Flossen
fuhr schlag: Vorschlag (?); die Menge über ein festgesetztes Maß hinaus

G

galgant: getrockneter Wurzelstock der chinesischen Galgantpflanze
Alpina officinarum, Gewürz und appetitanregendes Magenmittel
gebethe schnitten: bähen; rösten
gelbes Wachs: Bienenwachs
geleschten haffen; gelöschtes häfflein: gebrannter und mit Wasser gelöschter Tontopf
geleuterten Zucker: s. läutern

gemüß: Mus, Brei
gerädenen Zucker: gesiebten Z.; s. räden
geredelt: mit dem Kuchenrädchen abgetrennt
geschoßen: schießen; heftig stoßen, schieben
gewelgert: gerollt; s. welgern
gewircket, gewürcket: geknetet; s. wircken
girst: Gischt, Schaum
Grundlein: Grundeln, Gründling; breitköpfige Knochenfische
grünspan: essigsaures Kupfer (Kupferacetat)
gülckenmeyer: Gurkumey (lat. Curcuma); gelbe Wurzel der ostindischen Pflanze Curcuma domestica, Anwendung als Färbemittel und Droge
gümmi Wasser: wässrige Lösung von Gummi arabicum; s. S. 165

H

haffen, häfflein: Topf
haußblaß: Hausenblase; getrocknete Schwimmblase vom Hausen, Stör u. a. Fischen, in Wasser aufgelöst oder gequollen an Stelle von Gelatine und zum Kitten verwendet
hippen, Hüppen: dünnes, zusammengerolltes Gebäck (Hohle Hippen)
Holler: Holunder
Hutzel: getrocknetes, gedörrtes Obst; harte Teile des Kernhauses (?)
Hyppocras: Würzwein

I

Inber, Ingber: Ingwer; geschälter und getrockneter Wurzelstock der westindischen Ingwerpflanze Zingiber officinale, Gewürz und appetitanregendes, verdauungsförderndes Magenmittel
ingeweid: Eingeweide
innere schnitten: Brotscheiben ohne Rinde (?)
item: desgleichen

J

Johanni: 24. Juni
Jugber: s. Ingber

K

Kachel: irdenes, feuerfestes Gefäß zum Kochen oder Backen *(brodt Kachel, Eyer-Kachel)*
kaht: kocht
Kalbs Börschle: Kalbsbröschen, Kälberbröschen; Kalbsbrüstchen
Kanen: Kahm, Kahn; Schimmel auf gegohrenen Flüssigkeiten
klopffe Eyer: verrühre Eier
Knöpff: Knospen
Knöpfflein: Klöße, Knödel
Kräpfflein: krustig gebackener Teig mit Füllung
Krebs eiter: Krebseuter; mit zerkleinerten Krebsen gefülltes Kuheuter bzw. nur die Füllmasse
Kreutzerleiblein: Brot zum Preis von 1 Kreuzer
Kuche-Pfan: Küchenpfanne
Kugel Lack: Schellack in knopf- oder kugelförmigen Stücken; von der Gummilackschildlaus ausgeschiedenes rotes Harz

L

Lattig: Lattich; grüner Gartensalat
Lattwerg: durch langes Kochen eingedickter Saft, z. T. mit heilkräftiger Wirkung
laulicht: lauwarm
lauter: klar, rein
läutern: klären, reinigen; den Zucker in Flüssigkeit auflösen und erhitzen
Ledle: Lädlein (?); kleines Kästchen zum Ausstechen viereckiger Formen
Linderen täig: lind; weich, leicht
Löppern: läppern; in kleinen Mengen nach und nach hinzufügen
Loth: Lot; altes Handelsgewicht = 14,6 Gramm

M

Maaß: altes Hohlmaß; in Frankfurt a. M. ist 1 Altmaß = 1,793 Liter, 1 Jungmaß = 1,594 Liter
massiges Glaß: gewichtiges, breites und schweres Glas, evtl. mit dem Fassungsvermögen von einem Maß (s. dort)
meyran, maioran: Majoran
mitschlen mehl: s. mutschlen mehl
Model: in Holz gestochene oder geschnittene Form
mörschel: Mörser
mülhlen: Mühlen (?); s. Eyer mülhlen
muscaten blüth, – bluth: fälschlich Muskatblüte (Macis); getrockneter Samenmantel des Muskatnußbaums Myristica fragrans, hauptsächlich Gewürz, seltener als Magenmittel und gegen Durchfall
Muscat Zielen: Muskatzinen; würziges Kleingebäck
Mutschlen mehl: Mutschelmehl, Semmelmehl (Mutsche = kleines Brot, Brötchen)
mutzlen taig: Teig aus Mutschelmehl

N

nägelein, näglein: Gewürznelken; an der Sonne unter Palmblättern getrocknete Blütenknospen des ostindischen Baumes Caryophyllus aromaticus; hauptsächlich Gewürz, als Droge appetitanregendes, aromatisches Magenmittel
neu mehl: frisch gemahlenes Mehl

O

oblaten: Gebäck aus Mehl, Butter, Eiern und Zucker bzw. aus ungesäuertem Weizenteig als Backunterlage
ordinarie: gewöhnlich

P

papierlein: aus stärkerem Papier gefaltete Formen zum Backen
Pasteten-schußeln: Pastetenformen
Peterlein: Petersilie
Pfeffer, Pfeffer Pfan: pfannenartiger Durchschlag oder Sieb zum Zubereiten der Pfefferbrühe
Pfundt: altes Handelsgewicht = 467,20 Gramm
pommerantzenblüthessentz: Geschmacksstoff, aus frischen Orangenblüten destilliert
pricklein: brägeln, brutzeln, schmoren
prob zu fliegen: beim Herausziehen müssen Zuckerfäden fliegen

Q

quindlein, quintlein, gündt: Quint; altes Handelsgewicht = 3,65 Gramm

R

rähten: räden, reden; sieben, reinigen, auslesen
rahs: räß; scharf, s. rösch
räufflein: fraglich; vielleicht Häuflein (?)
rauschgelb: gelbe Arsenblende (Auripigment, Operment); zitronengelbes Mineral, Grundsubstanz gelber Malerfarbe
red . . . Kreutlein: s. rähten
reittere: reitern; sieben, durch ein grobes Sieb laufen lassen
rösch: spröde, hart, knusprig, krustig
roßinges: Rosinchen
rückenbrodt: Roggenbrot
Ruthe: Besen, Schneebesen

S

saffram: Safran; getrocknete, orangerote Blütennarben des echten Krokus, färbendes Speisegewürz sowie schmerzstillende und krampflösende Droge

safft muschel: aus Säften des Pflanzen- und Tierreiches zubereitete sog. Saftfarben (im Unterschied zu mineralischen Farben), die in Muschelschalen eingetrocknet und aufbewahrt werden
schächtlein: Backformen aus starkem Papier; s. papierlein
schämmet: schäumet
schaumehl: gutes Weizenmehl (?) wie zum Backen der sog. Schaubrote
schnee ballen: süßes Gebäck
schnitzen, schnützlein: geschnittene kleine Stückchen
schön mehl: Weizenmehl
schönen löffel: Silberlöffel
schoppen, schoppffen: altes Flüssigkeitsmaß; etwa 0,5 Liter
schoß: beim Fleisch das lappige, dünne Stück zwischen Hüfte und Rückgrat
Schwedenknäpffele: s. Kräpfflein
schweiß: Blut, blutige Flüssigkeit vom Auswaschen des Fisches
schweißen: schwitzen, rösten, anbraten
seihe, saihe: seihen; durch ein feines Sieb oder Tuch laufen lassen
selbst gestandene milch: ohne zusätzliche Wärmezufuhr sauer geworden (?)
silber muschel: Muschelsilber; mit Gummischleim verriebenes Blattsilber, das in Muschelschalen eingetrocknet und aufbewahrt wird; zum Malen und Versilbern
soner: somber (?); dunkel, düster
Species: Bestandteile einer Mischung
spelte: Spalten
sringt: schlingt (?); wie Sirup ziehen
sterck Mehl: Kraftmehl; puderartiger Rückstand aus einem Wasser, in welchem grob geschroteter Roggen mehrere Tage eingeweicht wurde
strauben: krauses Schmalzgebäck, wozu der Teig durch einen Trichter laufen muß *(strauben Trüchterlein)*
stupff: stupfen, mit einem spitzen Gegenstand stechen
sütte: schütte

T

tarten, Tärtlein: Torte (frz. tarte); Backwerk mit süßem oder kräftigem Belag
Tarten Pfan, darten Pfan, Dorten Pfann: pfannenartige Backform aus Metall, mit oder ohne Deckel
Terpentin: Balsam einheimischer Nadelhölzer; Ausgangsprodukt für Kolophonium, Siegellack, Baumwachs u. a., als Droge für hautreizende Salben und Pflaster
tragant: Schleim bzw. Gummi aus den Stämmen von Astralagus-Gewächsen des Mittelmeerraumes; Binde- und Klebemittel
Trisenet: aus verschiedenen Bestandteilen zusammengesetzte Würzmischung
Trollkirschen: besonders große Kirschen

U

umbra: brauner Toneisenstein; Farbsubstanz

V

verglästen haffen: durch das Brennen mit Glasur versehener und dadurch wasserundurchlässig gemachter Tontopf
vergulden: vergolden
verheiner riplein weiße: in der Art zerhackter Rippchen (verheien = zerschlagen, zerstoßen)
vexiren: fixieren; festigen, haltbar machen
Vielle: Fülle
Violen: Veilchen, zum Blaufärben von Speisen

W

Weck, Wecklein: keilförmiges Gebäck aus Weizenmehl, Semmel
Weichsel: dunkle Sauerkirsche
weid-aschenn: Triebmittel; die Asche des Weidenholzes wird ausgelaugt und die Lauge eingedampft; s. Pottasche S. 172
Weißes Wachs: gebleichtes Bienenwachs
welgern: welkern, walgern u. ä.; wälzen, rollen, drehen
Welgerholtz: Nudelholz, Kuchenrolle
wellen: rollen, wälzen
Well holtz: s. Welgerholtz
wircken: kneten
Wirckbrett: Brett zum Bearbeiten und Kneten des Teiges
wohlzeitig: vollreif, ausgereift

X

xer, xr: Kreuzer
xr Kleßlein: Kreuzergläslein, dessen Fassungsmenge 1 Kreuzer kostet (?)

Z

Zettlein: Zeltlein, flaches süßes Kleingebäck
Zibeben, Zübeben: getrocknete große Weinbeeren
Zielen: s. Muscat Zielen
Zimmet: s. S. 118
Zin: Gefäß aus Zinn
Zinnober: rotes Quecksilbersulfid
zu setzen: aufs Feuer stellen
Zwerchfinger: zwerch – bei Maßbezeichnungen; der Breite nach bzw. quer gemessen

Erläuterungen zum Hausbuch
(S. 107–182)

(Gewichte, Gewürze und Geräte werden hier nicht noch einmal aufgeführt, wenn sie bereits im alphabetischen Wörterverzeichnis enthalten sind.)

107. *spitz Wegerich:* (Plantago lanceolata) getrocknete Blätter gegen Erkrankung der Atmungsorgane, zur Blutreinigung, gegen Blasenleiden und Durchfall, äußerlich bei Entzündungen
Erdbeer-Kraut: (Herba Fragariae) getrocknete Blätter mit blutreinigender, harntreibender und adstringierender Wirkung
löffel-Kraut: (Herba Cochleariae) getrocknete blühende Pflanze gegen Blasenleiden, Rheuma, Gicht und Wassersucht, als Blutreinigungsmittel und bei Vitamin-C-Mangel (Skorbut), zu Spülungen gegen Paradentose
salbey: Aufguß der getrockneten Blätter gegen Entzündungen der Mund- und Rachenhöhle, Halsschmerzen, Magen- und Darmerkrankungen, bei Leber-, Gallen- und Nierenleiden, als Badedroge gegen Hautkrankheiten
Alaun: wasserlösliches Doppelsalz (Kaliumaluminiumsulfat) mit adstringierender, blutstillender Wirkung

108. *Scharbock:* Skorbut, Vitaminmangelkrankheit
Krebsaugen: Krebssteine; kalkige, feste Gebilde von etwa 1 cm Durchmesser aus dem Körper des Krebses, die beim jährlichen Wechsel der Kalkschale abgestoßen werden; Kalkpräparat
Echtmaß: Frankfurter Bezeichnung für 1 Quart = etwa 0,9 Liter
blaß: Schweinsblase zum luftdichten Verschluß von Gefäßen
fünffinger Kraut: (Potentilla reptans) getrocknete Wurzeln gegen Mundfäule, blutstillende und heilende Wirkung; Aufguß des getrockneten Krautes gegen Durchfall 109. 110.
Seybe: Sieb
füssigt Töpffen: Töpfchen mit Füßen;
Rp. Pulv. solar. ... in 3plo S.: Nimm 1 Gran von D[r.] Sch[röders?] Goldpulver und 4 Gran präparierte gepulverte Krebsaugen; mische und gib dreifach. Bezeichne ... 111.
♋ *:* Tierkreiszeichen für cancer – Krebs 111.
Krebsaugen: (oculi cancrorum) s. S. 108
Dr. Schröder: Johann Schröder (1600–1664), Arzt und Stadtphysikus in Frankfurt am Main
Rp. ▽*. Chamamill. ... Ms.:* Nimm je 2 Drachmen Kamillen-Wasser und Kardobenediktenkraut-Wasser, 1/2 Skrupel Sternanis-Geist, je 1/2 Skrupel Bibergeil-Essenz und Pomeranzenschalen-Essenz, 1/2 Unze Rosen-Trank. Mische, bezeichne ...
▽*:* alchimistisches Zeichen für aqua – Wasser
Kamille: (Chamomilla) getrocknete Blüten als Teeaufguß mit vielseitiger Wirkung.
Kardobenediktenkraut: (Carduus benedictus) getrocknete Blätter und Zweigspitzen, appetitanregend und bei Verdauungsstörungen, gegen Leber- und Gallenleiden, schweißtreibendes und Nervenmittel
✱ *:* Zeichen für stella – Stern

Sternanis: (Anisum stellatum) getrocknete, stark aromatische Früchte des gleichnamigen ostasiatischen Baumes, Mittel gegen Verdauungsstörungen, Blähungen und Erkrankungen der Atmungsorgane

Bibergeil: (Castoreum) getrocknete, sekrethaltige Beutel aus dem Körper des Bibers mit beruhigender, krampfstillender und schmerzlindernder Wirkung

Pomeranzenschalen: (Cortex Aurantii) getrocknete Fruchtschale der bitteren Orange, appetitanregendes und verdauungsförderndes Mittel

Julep: Kühl- oder Heiltrank

ß: semis – halb

Sc.: scabinatus – Schöffe

Eberbard: Konrad Hieronymus Eberhard (1654–1744), Arzt und Schöffe in Frankfurt/M.

grimmen: Bauchschmerzen

112. *Pommerantzen:* bittere Orangen

Canary Zucker: s. Glossar

113. *Persico:* Pfirsichbranntwein

geknirscht: knirschen; zerdrücken, zerstoßen

laulicht: s. Glossar

114. *bouteilles:* Flaschen

115. *hippocras:* Würzwein

Zimmetrinde: s. S. 118

Pfenning gewichte: altes Krämergewicht = etwa 0,9 Gramm

Paradießkörner: (Amomum Granum Paradisi) Samen der afrikanischen Staudenpflanze Aframomum melegueta; pfefferartiges Gewürz

Ambra grysea: Grauer Amber, wachsartige Masse aus dem Darm des Pottwals, ehemals Mittel gegen Hysterie und als Aphrodisiacum, hauptsächlich Duftstoff

Muscus: Moschus, getrockneter Inhalt einer Drüse des Moschustiers, ehemals nervenanregendes und schweißtreibendes Mittel, hauptsächlich Duftstoff

phiole: kugelförmige Glasflasche mit langem Hals

116. *Monconnys:* „Des Herrn de Monconys ungemeine und sehr curieuse Beschreibung Seiner In Asien und das gelobte Land / nach Portugall / Spanien / Italien / in Engelland / die Niederlande und Teutschland gethanen Reisen / ... aus der Frantzösischen in die Hochteutsche Sprache übersetzet von M. Christian Juncker ... Leipzig und Augspurg / Auff Unkosten Lorentz Kroniger und Gottlieb Göbels sel. Erben / Gedruckt bei Andreas Zeidlern 1697"

Rp. Extract. Valerian. ... ad scatul. S.: Nimm je 1/2 Drachme Baldrian- und Rauten-Extrakt, 1 Drachme wässrigen Aloë-Extrakt, je 6 Gran Benzoëblumen und auserlesene Myrrhe. Mische und mache mit Bernsteinessenz kunstgerecht 90 Pillen. Füge D[r.] M[ynsichts?] Kopf-Spezialmittel hinzu. – Man gebe sie in eine Schachtel. Bezeichne ...

Baldrian: (Valeriana) getrockneter Wurzelstock des Echten Baldrian, wirksames Mittel gegen Nervenkrankheiten und Schlafstörungen, Kopfschmerzen, nervöse Herzleiden, nervöse Magen- und Darmstörungen sowie gegen Krämpfe und Würmer

Raute: (Ruta) vor dem Blühen gesammelte und getrocknete Blätter, Mittel gegen Nervenleiden, nervöse Störungen des Herzens, Magens und Darms, gegen Sehschwäche durch Überanstrengung sowie gegen Würmer

ß: s. S. 111

Aloë: (Aloës) tropisches Liliengewächs, aus den Blättern ausgeflossener, eingedickter Saft, stark wirkendes Abführmittel

Benzoeblumen: (Flores Benzoës) kristallisierte Benzoesäure; Benzoe, ein Harz tropischer Styrax-Bäume, Mittel gegen Husten

Myrrhe: Gummiharz der nordafrikanischen Commiphora-Bäume, Mittel gegen Verschleimung der

Armungs- und Harnorgane, als Tinktur zum Spülen bei Entzündung der Mund- und Rachenhöhle

Bernstein: (Succinum) fossiles Harz eines Kieferngewächses der Tertiärzeit, ehemals krampfstillendes, nervenstärkendes Mittel

Dr. Mynsicht: Adrian von Mynsicht (17. Jh.) Mediziner und Chemiker, Leibarzt des Herzogs von Mecklenburg-Schwerin

117. *Rp. Essent. succin. ... M. d. ad vitr. S.:* Nimm je 1 Drachme Bernstein- und Bibergeil-Essenz und je 2 Drachmen Zitwer- und Regenwurmessenz. Mische, gib im Glase; bezeichne ...

Bernstein: s. S. 116

Bibergeil: s. S. 111

Zitwer: (Zedoaria) getrockneter und zerschnittener Wurzelstock der asiatischen Pflanze Curcuma zedoaria, aromatisches Magenmittel

Regenwurm: (Lumbricus terrestris) ehemals verwendet als schmerz- und krampfstillendes, harntreibendes Mittel, zur Beförderung der Ausdünstung

♁: alchimistisches Zeichen für terra – Erde

Dr. Rupp: nicht zu ermitteln

Rp. Extract. Trifol. ... Sign.: Nimm 2 Drachmen Bitterklee-Extrakt, 1/2 Unze löslichen Weinstein und 1/2 Unze Schröders leicht abführendes, appetitanregendes Wasser. Löse und mische. Man gebe es im Glas. Bezeichne ...

Bitterklee: (Trifolium fibrinum) getrocknete Blätter der einheimischen Pflanze als stoffwechselförderndes, bitteres Magenmittel, gegen Wechselfieber, Kopfschmerzen und Migräne sowie bei Leber- und Gallenleiden

♇: alchimistisches Zeichen für tartarus – Weinstein, kristallisierte Weinsäure

ß: s. S. 111

Schroeder: s. S. 111

batzen: 1 Batzen = 4 Kreuzer

Magenschlund: Öffnung des Magens zur Speiseröhre

Zittwar: Zitwer; s. S. 117 118.

Alant: (Inula helenium) getrockneter und zerkleinerter Wurzelstock des europäischen Echten Alants, gegen Erkrankung der Atmungsorgane, stoffwechselfördernd. Leber- und Gallenmittel

Calmus: (Calamus) getrockneter und längsgespaltener Wurzelstock der Schilfpflanze Acorus calamus, aromatisch-bitteres Magenmittel, Leber, Galle, Nieren und Nerven stärkend, Gurgelmittel bei Entzündungen der Mund- und Rachenhöhle

bibenell: Bibernell (Pimpinella) getrockneter Wurzelstock und Wurzeln der europäischen kleinen oder großen Bibernelle, gegen Erkrankung der Atmungs- und Verdauungsorgane, bei Nieren- und Blasenleiden

Süßholtz: (Liquirita) getrocknete Wurzeln und Ausläufer des europäischen und asiatischen Strauches Glycyrrhiza glabra, schleimlösendes Mittel gegen Husten und Heiserkeit, wassertreibend sowie gegen Gicht und Rheuma

Hirschhorn: (Cornu Cervi) geraspeltes oder abgedrehtes Hirschhorn, ehemals als schleimlösendes Mittel verwendet

Zimmeth: (Cinnamomum) getrocknete Rindenschicht des tropischen und subtropischen Zimtbaumes, hauptsächlich Gewürz; Magenmittel und gegen Durchfall

Hirschzunge: (Scolopendrium officinarum) einheimisches Farnkraut, Aufguß der getrockneten Blätter ehemals als Brust- und Hustenmittel, bei Milz- und Leberleiden

Ehren Preiß: (Veronica officinalis) getrocknete blühende Pflanze, schleimlösendes Mittel bei Erkrankung der Atmungsorgane, gegen Leber-, Blasen- und Nierenleiden sowie gegen Rheuma und Gicht

Cardo benedict: Kardobenediktenkraut, s. S. 111

Tausend-gulden Kraut: (Centaurium umbellatum)

getrocknete blühende Pflanze, Mittel gegen Störungen der Verdauungsorgane, bei Leber- und Gallenleiden und Zuckerkrankheit, Blutreinigungs- und Wurmmittel

Cubeben: würzige, pfefferartige Frucht des exotischen Strauches Piper cubebae L., Speisegewürz und gegen Magenbeschwerden

anis: s. S. 111

fenchel: (Foeniculum vulgare) reife, getrocknete Früchte der europäischen Pflanze, krampflösendes, blähungtreibendes und appetitanregendes Magenmittel, schleimlösend bei Erkrankung der Atmungsorgane, zur Bereitung von Augenwasser

Selet kümmel: Select-Kümmel (?), auserlesener Kümmel; reife Spaltfrüchte der einheimischen Kümmelpflanze Carum carvi, krampflösendes, blähungstreibendes Magen- und Darmmittel, wichtiges Speisegewürz

Petersiliensaamen: (Fructus Petroselini) reife Spaltfrüchte des Petersilienkrautes, wassertreibendes Mittel gegen Erkrankung der Harnorgane

Wacholder beer: (Fructus Juniperi) reife, getrocknete Früchte des einheimischen Zypressengewächses, wasser- und schweißtreibendes Mittel, gegen Erkrankung der Harnorgane, Hautleiden, Rheuma, Gicht und Steinleiden, bei Störungen der Verdauungsorgane, blutreinigend

Senet-blätter: Sennesblätter (Folia Sennae) getrocknete Fiederblättchen des tropischen Cassia-Strauches, Abführmittel und zur Blutreinigung

Rhabarbara: (Rheum palmatum) geschälte und getrocknete Wurzelstöcke der wilden Rhabarberstaude, in größeren Mengen abführend, in kleinen stopfend; magenstärkendes Mittel

Fuchs lunge: (Pulmo Vulpis) getrocknet, ehemals spezifisches Mittel gegen Lungenkrankheiten

Zucker Card.: (Saccharum candum) Kandiszucker

phlegma: Schleim; einer der vier Kardinalsäfte (humores), die nach der Lehre des Hippokrates (460–377 v. u. Z.) die Gesundheit des Menschen beeinflussen

Cholera: (cholè) gelbe Galle; desgl.

geblüth: (sanguis) Blut, desgl.

Melancholie: (melancholè) schwarze Galle, desgl.

Wehtage: Schmerzen

Magenstein: beim Menschen selten, vorwiegend im Magen vierfüßiger Tiere 120.

Saepissimè probatissimum inventum est: Es wird als das am häufigsten bewährteste befunden

Cappaun: kastrierter, gemästeter Hahn 121.

behebte ... Kanne: gut- und festschließende Kanne

Spanische Saiffe: aus Olivenöl und Natron bereitete harte, weiße Seife 122.

Hirschunschlicht: Hirsch-Unschlitt, Hirschtalg

bohnen-blüth: (Flores Phaseoli) als Droge ungebräuchlich, in Wasser destilliert Kühlmittel für Gesicht und Hände

Roßmarin-blüth: (Flores Rosmarini) als Droge äußerlich zu hautreizenden Bädern, gegen Muskelrheuma, Nervenentzündung und Gicht, ehemals Schönheitsmittel

Weißlilien-blüth: (Flores Lilii) äußerliche Anwendung zur Erweichung und Wundheilung

Holderblüth: Holunderblüten (Flores Sambuci), äußerlich zu Bädern

Species: s. Glossar

Probatum est: Es ist gut, bewährt 123.

viertel: Quart; altes Flüssigkeitsmaß = 0,9 Liter

Alantwurtz: s. S. 118

FirnenWein: s. Glossar

Weckrübel: Weckriebel, hessischer Ausdruck für Semmelkrume 124.

proportion: Verhältnis

125. *Dorteléen:* kleine Kuchen, Törtlein (?)
Kumpen: Küchengefäß, Napf, Schüssel oder große Tasse
Kümpfferger: Kumpf, desgl.
Eisen: eine Art Waffeleisen
Weck: s. Glossar
Kalbsnetz: dünne Netzhaut um die Eingeweide im Tierkörper; zum Zusammenhalten der Bratenteile

126. *stieber:* Stüber; kleine niederländische Silbermünze, auch im Rheinland und westlichen Deutschland gebräuchlich
unter-Nieren fett: Fett, womit die Niere im Tierkörper umgeben ist

129. *Welsche Nüße:* Walnüsse
Johannis: 24. Juni
Seyh: Sieb
läutern: s. Glossar

130. spinnen, *der Zucker spinnet:* er zieht Fäden
Wall ... aufthun: aufkochen

131. *Citrösen:* Citrus-Zitrone; Zusammenhang unklar
Unguent. Pomad. ... ad Fictile: 2 Drachmen Pomaden-Salbe und 2 1/2 Drachmen weißes Quecksilberpräcipitat. Mische; gib es in ein irdenes Gefäß
weißes Quecksilberpräcipitat: (Mercurius praecipitatus albus) ammoniakhaltiges salzsaures Quecksilber, Mittel gegen Hautkrankheiten, chronische Leberentzündung, Rheuma und Verstopfung, krampfstillend, schweiß- und harntreibend
Rp. Sap. Venet. ... misce ds: Nimm 1 1/2 Drachmen Venezianische Seife, 1 Unze Regenwurm-Geist und 1/2 Unze safranhaltigen Weingeist. Löse, mische; gib, bezeichne ...
ß: s. S. 111
☿ : alchimistisches Zeichen für spiritus – Geist
Regenwurm: (Lumbricus terrestris) s. S. 117
℈ : Wiederholungszeichen
safranhaltiger Weingeist: (Spiritus vini crocatus) hautreizendes und schmerzlinderndes Mittel

℥ *Rhabarb. optim.* ℈ *II:* 2 Skrupel Pulver von bestem Rhabarber 132.
℥ : alchimistisches Zeichen für pulvis – Pulver
Laxativ: Abführmittel
geleutherten Zucker: s. Glossar
Sey: Sieb 133.
Citternath: Zitronat; gezuckerte Schale der Zedratzitrone
à parte: à part – beiseite 134.
Canarien zucker: s. Glossar
geräutert: s. Glossar
probatum est: s. S. 123 135.
Saccharum Lactis: Milchzucker 136.
verglasurten Hafen: s. Glossar
continuiren: fortsetzen
Rp. fol. recent. trifol. ... ad dimid.: Nimm je 138.
5 Drachmen frische Blätter von Bitterklee, Brunnenkresse, Erdrauch und Ehrenpreis, 2 Drachmen Rosenkonserve sowie 16 Pfund frisch gemolkene Kuhmilch. Mische es. Es muß zur Hälfte aus dem Marienbad destilliert werden.
Rp. fol. recent. Cherefol. ... ad dimid.: Nimm 10 Drachmen frische Kerbel- und 7 Drachmen Erdrauchblätter, 3 Drachmen frische Gänseblümchenblätter sowie 16 Pfund frisch gemolkene Kuhmilch. Mische es. Es muß zur Hälfte aus dem Marienbad destilliert werden.
Bitterklee: (Trifolium fibrinum) s. S. 117
Brunnenkresse: (Nasturtium aquaticum) frische oder getrocknete Pflanze als blutreinigendes und wassertreibendes Mittel, gegen Harnleiden und Hautkrankheiten sowie bei Leber-, Gallen- und Milzkrankheiten und Diabetes
Erdrauch: (Fumaria officinalis) getrocknete (oder frische?) blühende Pflanze, wirksames Blutreinigungsmittel, schweiß- und wassertreibend, gegen Leber- und Gallenleiden,

Magenstörungen, Wassersucht, Hautkrankheiten und Hämorrhoiden

Ehrenpreis: (Veronica officinalis) s. S. 118

Rosenkonserve: (Conserva Rosarum) veraltetes Arzneimittel aus zerquetschten Blütenblättern und Zucker, adstringierende Wirkung

♎ : alchimistisches Zeichen für Destillation

Marienbad: (Mariae Balneum oder Balneum Mariae) Wasserbad

Kerbel: (Chaerophyllum oder Cerefolium) Kraut und Samen der einheimischen Pflanze, Droge gegen Frauenleiden und Gelbsucht, wirkt blähungstreibend, blutstillend und heilend

Gänseblümchen: (Bellis minor) getrocknete Blütenköpfchen gegen Husten, äußerlich zu Bädern und Umschlägen gegen Furunkulose und schlecht heilende Wunden

La Mia Consorte: meine Gattin

Dr. Burggraff: Johann Philipp Burggrave (1700–1775) Arzt in Frankfurt, Hausarzt der Familien Textor und Goethe

medio Maji: Mitte Mai

139. *continuiren:* s. S. 136

Matras: nicht zu ermitteln; Destilliergefäß (?)

Recipient: eine Art Flasche mit verengtem Hals; letztes Glied eines Destillierapparates („Aufnehmer")

Monconys Reißbeschreibung: s. S. 116

Idem: item – desgleichen

p.: pagina – Seite

140. *Schöpffenfett:* Schöpsenfett, Hammelfett

Lac Virginale: Jungfrauenmilch; ein Schönheitsmittel

Storax: (Styrax) Balsam des kleinasiatischen Storaxbaumes Liquidambar orientalis, gegen Bronchial- und Blasenkatarrh, äußerlich bei Hautkrankheiten

Benzoin: (Benzoë) s. S. 117

Pinte: altes französisches Hohlmaß = 0,9 Liter

Balsam: Perubalsam (?) aus einem südamerikanischen Baum der Familie Myroxylon balsamum var. pereira, gegen Bronchial- und Blasenkatarrh, äußerlich bei Hautkrankheiten

infusiren: aufgießen, ziehen (?)

Monnconys: s. S. 116

Haußblaumen: Hausenblasen; s. Glossar 141.

Spiritus vini: Weingeist, Alkohol

subtil: fein

miserere: Miserere mei, Domine – Herr, erbarme dich meiner; Beginn des 51. Psalms

Emplastr. Mirabile: Wunderpflaster

Balsam. Copa. ihvae: Kopaivabalsam, aus den Stämmen südamerikanischer Copaifera-Bäume, Mittel gegen Erkrankung der Harnorgane

ad vitrum: im Glas

3 *ß:* 1 1/2 Drachme

Emplastrum Opodeltoch: Opodeldoc-Pflaster, aus verschiedenen Bestandteilen kombiniertes Mittel, dessen Name auf Paracelsus zurückgeht

vid.: vide – siehe

Pharmacop. Aug. reform.: „Pharmacopoeia Augustana reformata et eius mantissa cum adversionibus Joh. Zwelferi. Roterdami 1653"

Dr. Burggraf Jun.: s. S. 138 142.

Mart.: Martius – März

Rp. Magnes. alb. ... DS.: Nimm 3 Drachmen präparierte weiße Bittererde, 1 Drachme besten Rhabarber und 1 Drachme scharfen Zimt. Mische; es muß aufs feinste zerstoßen werden; gib; bezeichne ...

weiße Bittererde: (Magnesia alba) Magnesiumoxyd, Abführmittel

Rhabarber: s. S. 118

Zimt: s. S. 118

perckel: Perkel, Berkel, rheinisches Dialektwort für Traubenbeere 143.

Kumpen: s. S. 125

viertel: Viertel; s. S. 123

vom ... gelben Wackß: Bienenwachs

Ney füssig tōPen: neues Töpfchen mit Füßen

144. *Kalmay:* Galmei; technischer Sammelname für karbonatische und silikatische Zinkerze, wirkt äußerlich adstringierend

sülwer Klit: Silberglätte; weißes Bleioxid, wirkt heilend und schmerzstillend

bum öhl: Baumöl; Olivenöl, als Zusatz von Salben, wirkt erweichend und reinigend

145. *ge klebert:* kleppern, kläppern; verrühren, quirlen

bley Weiß: Bleikarbonat, kohlensaures Blei, wirkt heilend und schmerzstillend, bei Verbrennungen und äußerlichen Entzündungen

Jungfern Wacks: weißes, gebleichtes Bienenwachs, Mittel mit schmerzlindernder Wirkung

146. *KolPan:* Kohlenpfanne; transportables, pfannenartiges Gerät zum Aufnehmen glühender Kohlen

frau Denvil: hier ist vermutlich Frau Katharina de Neufville (1675–1760), die Gattin des Hofrats und Lizentiaten Isaak de Neufville, gemeint.

bauMöhl: s. S. 144

gelb Wacks: s. S. 143

weissen hartz: geschmolzenes und filtriertes Terpentin; s. Glossar

147. *laulig:* lauwarm

Probates Mittel: bewährtes Mittel

Kohl-Pfanne: s. S. 146

148. *Rp. ♃ stomach. ... D.S.:* Nimm 3 Drachmen Birckmanns Magenpulver, 2 Skrupel gelbe Orangenschale und 1 Skrupel Kaskarillrinde. Gib, bezeichne ...

♃ : alchimistisches Zeichen für pulvis – Pulver

gelbe Orangenschale: (flavedo – das Gelbe), getrocknete äußere Schicht der Fruchtschale ohne die weiße Innenschicht (albedo – das Weiße), s. S. 111

Kaskarillrinde: (Cortex Cascarillae), getrocknete Rinde eines baumförmigen Strauches Croton eluteria auf den Bahamainseln, aromatisches Bittermittel gegen Durchfall

conf.: confer – vergleiche

Pharmacop. Aug. reform.: s. S. 141

Composition: Zusammensetzung

♁ *Rhabarb. ... gr. XIII.:* 17 Gran Pulver vom besten Rhabarber und 13 Gran versüßtes schwefliges Polychrestsalz

♁ : s. S. 132

Rhabarber: s. S. 118

⊖ : alchimistisches Zeichen für sal – Salz

♆ : alchimistisches Zeichen für sulphur – Schwefel

schwefliges Polychrestsalz: (Sal polychrestum Potassinum sulphurosum) schwefligsaures Kaliumkarbonat; Doppelsalz mit vielseitigem Nutzen (polychrest), wirkt abführend und reinigend

Rp. Conserv. Ros. ... M.d. ad oll.S.: Nimm 149.
1 Unze durch ein Haarsieb (?) geschüttete rote Rosenkonserve, je 1 Drachme Drachenblut, auserlesenen Mastix-Gummi und unvollständige Hyacinth-Pulvermischung, 1 Drachme ätzenden Locatelli-Balsam und ausreichend Beinwell-Sirup. Mische; gib es in Kruken. Bezeichne...

rote Rosenkonserve: (Conserva Rosarum rubrarum) s. S. 138

Drachenblut: (Sanguis Draconis) s. Glossar

Mastix-Gummi: (Gummi Mastichis) Harz aus der Rinde des Baumes Pistacia lentiscus aus dem Mittelmeergebiet, hauptsächlich als Klebe- und Räuchermittel, wirkt magenstärkend

Hyacinth-Pulvermischung: (Species de Hyacintho) schwach adstringierendes Mittel aus 21 Bestandteilen (gepulvertem Hyacinth- od. Zirkon-Stein, rote Korallen, Smaragd, geraspeltem Elfenbein u. a.); die vollständige Mischung enthält zusätzlich Moschus und grauen Amber

Locatelli-Balsam: (Balsamum Locatelli) balsamisches austrocknendes Wundmittel aus

den Grundbestandteilen Olivenöl, Terpentin und Bienenwachs

Beinwell: (Symphytum officinale) Wurzeln als schleimlösendes Mittel gegen Husten und blutigen Auswurf (Blutspeien), äußerlich heilungsfördernd bei Knochenerkrankungen, Wunden und Quetschungen

Lattwerg: hier Arznei in Breiform

Commun.: kommuniziert – mitgeteilt

Sc.: s. S. 111

v. Klettenberg: Remigius von Klettenberg (1693–1766) Arzt und seit 1744 Schöffe in Frankfurt am Main

♂ : Planetenzeichen Mars für Dienstag

Rp. pulv. Rhabarb. ... signetur: Nimm 1 Drachme Pulver von bestem Rhabarber und 15 Gran versüßtes Polychrestsalz. Mische, es muß aufs feinste zerstoßen werden und ist dreifach zu machen. Man gebe und bezeichne ...

Rhabarber: s. S. 118

⊖ : s. S. 148

Polychrestsalz: s. S. 148

Anfangs Martii: Anfang März

150. *Maußöhrlein:* volkstümlicher Name für Rapunzel (Valerianella olitoria), wirkt erweichend

Mauerrauten: (Ruta muraria) getrocknete Blätter als Hustenmittel verwendet

Wiedertod: volkstümlicher Name für Mauerraute

Gundelreb: (Hedera terrestris) getrocknete oberirdische Pflanzenteile als adstringierendes Mittel gegen Katarrhe der Atmungsorgane und Darmkrankheiten sowie bei Störungen der Harnorgane, Leberleiden und Würmern

Ehrenpreiß: s. S. 118

brand- oder Hufflattig: (Tussilago farfara) getrocknete Blätter und Blüten als wirksames, schleimlösendes Hustenmittel sowie gegen innerliche und äußerliche Entzündungen

Isop: (Hyssopus officinalis) getrocknete blühende Pflanze, wirkt adstringierend, entzündungswidrig und schweißhemmend, gegen Halserkrankungen, Bronchialkatarrh und Darmkrankheiten

Osterlucey: (Aristolochia Clematitis) Wurzeln wirken reizend und adstringierend

gänßeblumen Kraut: s. S. 138

Feigen: reife getrocknete Früchte des Feigenbaums Ficus carica, galt als erweichendes, linderndes Brustmittel

grose Rosinen: (Passulae majores) Zibeben, wirken erweichend

Süßholtz: s. S. 118

blaue Violen: (Viola odorata) Veilchen, getrocknete Blüten gegen innerliche Brustentzündungen

Canarien-Zucker: s. Glossar 151.

Rp. Camphor. ... ℥ XII.: Nimm 34 Gran 152.
Kampfer, 2 Drachmen weißen Kandiszucker und je 1 Drachme Venezianischen Borax und Alaun. Löse es in 12 Unzen Fenchelwasser auf.

Kampfer: (Camphora) Destillationsprodukt des südostasiatischen Kampferholzes, hautreizend

Kandiszucker: (Saccharum candum) kristallisierter Zucker

Venezianischer Borax: (Borax Venetus) wasserhaltiges, borsaures Natrium, speziell gereinigt, wirkt antiseptisch

Alaun: s. S. 107

Fenchelwasser (Aqua Foeniculi) s. S. 118

Oculist: Augenarzt

Dr. Taylor: John Taylor (1703–1772), reisender englischer Augenarzt, bekannt als Ritter von Taylor

Raton-Kuchen: Blätterteig mit Käsefüllung 153.

Seybe: Sieb 154.

kleppern: s. S. 145 155.

Rp. Herb. Absynth. ... ana pug.: Nimm je eine 156.
Faustvoll Wermutkraut, Echten Salbei, Gartenraute und Holunderblüten

Wermutkraut: (Herba Absinthii) getrocknete Blätter und blühende Zweigspitzen, bitteres, aromatisches Magenmittel, gegen Leber- und Gallenleiden, zu Umschlägen und Augenwasser

Gartenraute: (Ruta hortensis) s. S. 116

Holunderblüten: (Flores Sambuci) getrocknete, zerkleinerte Blütendolden des einheimischen Strauches Sambucus nigra, gegen Erkältungskrankheiten, schweiß- und wassertreibend, leicht abführend und blutreinigend, Gurgelmittel

conc. ... in Charta.: es wird geschnitten und in Papiertüten gegeben

157./ *Eau des Carmes:* Karmeliterwasser

158./ *M^r. Lemery:* Louis Lémery (1677–1743), Arzt in

159. Paris, Verfasser einer Abhandlung über Nahrungsmittel „Traité des aliments..." Paris 1702

Traité de l'ecole du potager T°. 2. p. 209: Abhandlung über die Schule des Gemüsegartens, Band 2, Seite 209; d. i. „Ecole du Jardin potager, qui comprend la description exacte de toutes les plantes potagères etc." 2 Vol., Paris 1749

Prenés ... bain – marie: Nehmt sechs Hände voll frische Melissenblätter, eine Unze getrocknete Zitronenschale, ebensoviel Muskat und Koriander, fügt eine halbe Unze Nelken und Zimt hinzu; zerkleinert diese Arzneyen gut, zerstoßt die Blätter und tut das Ganze in ein sauberes Gefäß, um es mit zwei Pfund Weißwein und einem halben Pfund Brandwein zu destillieren. Laßt diese Mischung drei Tage lang ziehen, nachdem ihr das Gefäß mit seinem Deckel bedeckt habt; mit diesem verbindet den Rezipienten, dessen Öffnungen ihr genau abdichten müßt. Laßt darauf diese Masse bei gedämpften Sandfeuer oder im Wasserbad destillieren.

Koriander: reife, getrocknete Früchte des subtropischen Krautes Coriandrum sativum, Speisegewürz und Droge

Rezipient: s. S. 139

Sandfeuer: Sandbad (?), Destilliermethode

Marienbad: s. S. 138

Choisissez ... vous plaira: Wählt die ganz zarten Erbsen aus, tut sie frisch enthülst in einen Kessel mit kochendem Wasser; nachdem sie sprudelnd gekocht haben, nehmt sie heraus und legt sie in frisches Wasser. Breitet sie danach während zwei oder drei Tagen an der Luft auf einem weißen Tischtuch aus und wendet sie von Zeit zu Zeit um. Wechselt auch die Decke aus und legt die Erbsen während fünf oder sechs Tagen in die Sonne. Schafft sie danach auf den nur lauwarmen Ofen, dünn ausgebreitet auf Stellagen mit Papier darunter, bis sie sehr trocken sind. Tut sie sodann in Papiertüten und verschließt sie trocken. Wenn ihr sie verwenden wollt, laßt sie wieder in lauwarmes Wasser kommen, wozu ihr ein Stück mit Mehl vermischte Butter tut. Laßt sie 24 Stunden lang weichen, dann laßt ihr sie in dem gleichen Wasser kochen. Richtet sie mit Butter oder Sahne an, wie es euch gefällt.

L'ecole du potager T°. 2. pag. 448: Band 2, Seite 448

FrauenMilch: weißer Niederschlag der in Wasser 160.
gelösten Benzoë-Tinktur; s. S. 116

Elixir Temperat. ... indigest.: Mildes Elixir 161.
oder Hoffmanns Balsam. Nimm je 1 Unze Wermut-, Kardobenediktenkraut-, Tausendgüldenkraut- und Enzianextrakt, 4 Unzen gelbe, von allem Weißen gereinigte bittere Orangenschale. Gieße 2 Pfund besten Ungarwein dazu. Mische; lasse den Aufguß drei Tage lang ohne Umrühren ruhig stehen.

Hoffmann: Friedrich Hoffmann (1660–1742). Mediziner und Chemiker in Jena und Halle

Wermut: (Absinthium) s. S. 156

Kardobenediktenkraut: (Carduus benedictus) s. S. 118

Tausendgüldenkraut: (Centaurium minus) kleines T., s. S. 118
Enzian: (Gentiana) Wurzeln älterer Pflanzen, magenstärkendes und verdauungsförderndes Bittermittel, herz- und nervenanregend, bei Blutarmut und zur Erhöhung der Leber- und Gallenfunktion, Wurmmittel
gelbe ... Orangenschale: (Cortex Aurantii) s. S. 148 und S. 111

162. *Amarellen-Kirschen:* s. Glossar

164. *veritabel:* echt, unverfälscht
Fernambuc: roter Extraktivstoff des Fernambuk- oder Braunholzes, benannt nach der brasilianischen Landschaft und Stadt Pernambuco
Alaun: s. S. 107

165. *Gummi Arabic.:* (Gummi arabicum) arabisches Gummi, erhärteter Ausfluß aus den Stämmen und Zweigen mehrerer afrikanischer Acacia-Arten, Verwendung als Klebemittel und Appretur, Zusatz zu Tuschfarben und Tinten
Vitriol: kristallisiertes Eisensulfat

166. *tenesmo haemorrhoidali:* durch Hämorrhoiden bewirkte Stuhlerschwernis
D.ris Burggrafs: s. S. 138
consistenz: Dickflüssigkeit, Zähigkeit
Leichdornen: Hühneraugen

167./ *Kanne:* altes Flüssigkeitsmaß von unterschied-
168./ licher Größe, 0,9–1,9 Liter
169./ *Ancker:* altes Flüssigkeitsmaß für Wein von
170. unterschiedlicher Größe, 33–39 Liter
Quartier: Quart; s. S. 108
Alaun: s. S. 107
Kuffe: Kufe; Bottich oder Faß aus Holz
Remede ... l'on pourra.: Mittel für Hämorrhoiden und dergleichen Fisteln, mitgeteilt von Frau Fingerling. 2 Unzen Butter, die frischeste, die man finden kann; 2 Unzen reines Weizenmehl; 2 Unzen Narbonner Honig; 1 frisches Eigelb vom gleichen Tag, wovon der Keim entfernt wird; das ganze zu einer Salbe verrühren, davon so viel wie eine kleine Nuß nehmen und es auf ein kleines Stück weißes Leinen legen. Man muß sich bemühen, es mit dem Finger soweit wie man kann, einzuführen.
Madame Fingerling: Gattin des Frankfurter Bürgers Marcus Christoph Fingerlin

Der Artzt IIter Theil p. 100 et 101: „Der Arzt. 171.
Eine medicinische Wochenschrift. Zweyter Theil. Zwote Auflage. Hamburg, bey sel. G. C. Grunds Witwe. 1760." Hrsg. von Johann August Unzer. Enthält im 32. Stück, S. 97–110, „Von giftigen Speisen".

Sal ammoniac. volatile: (Sal Ammoniacum volatile) 172.
kohlensaures Ammonium, ein flüchtiges Laugensalz
Potasche: kohlensaures Kalium, grauweißes Salz
sal tartari: Weinsteinsalz
ungelöschten Kalk: gebranntes kohlensaures Kalzium, wobei unter Kohlensäureverlust Kalziumoxid entsteht, das mit Wasser „gelöscht" wird.
praeparirten Weinstein: s. S. 117
aqua apoplectica: Wasser gegen Schlaganfall, Rezeptur aus verschiedenen pflanzlichen Drogen
Ambra: s. S. 115
Salmiac-geist: wässrige Ammoniaklösung
Vitriol-Geist: schwache Schwefelsäure
Carmesin-roth: hochrot; 173.
ponceau-farb: mohnrot; (frz. ponceau – Klatschmohn)
pompadour: rosa (?), nach den in sog. Pompadourstoffen vorherrschenden Farben rosa und blau
Pro Nota: zur Kenntnis 176.
A.°: anno – im Jahre
Schultheiß: Gemeindevorsteher, Bürgermeister
Serling: Johann Nikolaus Serlin (1692–1774), Verwalter des Gesellschaftshauses Alt-Limpurg in Frankfurt am Main

M., L., Q., 16thel: Mark, Lot, Quent, Sechzehntellot; alte Münz- und Silbergewichte; 1 Mark = 16 Lot = 64 Quent = 256 Pfennige (Sechzehntellot)

Rdhl., Rdhr.: Reichstaler

Cassolette: Tafelaufsatz mit Gewürz-, Essig- und Ölgefäß

Caraffinen: kleine Tischflaschen für Essig und Öl

Summa Summarum: alles in allem

178. *Note d'une caisse ... 112,16:* Rechnung einer an Herrn Dr. Ohlenschlager pp gesandten, 2 1/2 Zentner schweren Kiste mit Fayencen, und zwar

2 Suppenterrinen	zu 7	Geldstücken			14.—
2 Platten für die Suppenterrinen	zu 2	„	10	ß	5.—
1 runde verschnörkelte Platte	zu				4.10
4 andere für Vorspeisen	zu 1	„	10	ß	6.—
2 andere	zu 2	„	10	ß	5.—
1 große lange Platte für den Braten					5.—
2 andere Platten	zu 3	„	10	ß	7.—
2 andere	zu 2	„			4.—
4 andere für Zwischengerichte	zu 1	„	5	ß	5.—
2 Salatschüsseln	zu 1	„	4	ß	[2.08]
2 Soßenschüsseln	zu –	„	16	ß	1.12
1 ovaler Korb für das Dessert	zu				5.10
2 andere Körbe	zu 3	„	10	ß	7.—
4 Kompottschüsseln	zu 1	„	4	ß	4.16
6 Dutzend Teller, das Dutzend	zu 6	„			36.—
103 Teile					112.16

Dr. Ohlenschlager: Johann Daniel von Olenschlager (1711–1778), Jurist in Frankfurt am Main, 1748 Senator, 1761 jüngerer und 1771 älterer Bürgermeister

pp: postpositis postponendis – unter Nachsetzung des Nachzusetzenden, nämlich Ämter und Titel

Fayence: gebranntes Tongeschirr mit Zinnglasur und Feuerfarbenbemalung

pièces: Geldstücke, Kopfstücke (?), 1 Kopfstück = 20 Kreuzer

ß: Sol, Sou (?); 20 Sols = 1 Livre

fl.: florin – Florin, Gulden 175

laulicht: s. Glossar 180.

Stürtze: Deckel 181.

Küchenbader: Wischlappen

Labats Reisen 4ter Theil p. 395.: „Des Herrn Baptista Labat, Dominicanerordens, Reisen nach Welschland. Vierter Theil, aus dem Französischen übersezt von Carl Friedrich Tröltsch. Frankfurt und Leipzig, bey Adam Jonathan Felßeckers seel. Erben 1759." – Rezept auf Seite 395–396

☾ : Planetenzeichen Luna für Montag 182

Rp. Elix. ... MDS: Nimm 1/2 Unze Mynsichts Öl-Elixier und 1 Drachme Hofmanns Balsam-Elixier gegen innere Beschwerden. Mische, gib, bezeichne ...

Mynsicht: s. S. 116

Hofmann: s. S. 161

ß: s. S. 111

c.v.m.: contra viscerum molestias (?) – gegen Beschwerden der Eingeweide; für „Elixir viscerale Hoffmanni"